

Iss was?
L'appetito vien
mangiando!

| 9



vissidarte

kunst und leben an der passer | opere e giorni a merano | arts & culture in the alps



Das Restaurant Yosyag beim Liebeswerk in Meran setzt auf Bioprodukte aus einheimischen Kleinbetrieben. Der Name steht für ein Kommunikationsforum für Jugend und Alter; er verbindet die Synergien aller Lebensphasen des Menschen.

Öffnungszeiten
 Restaurant: 12-14 Uhr 19-22 Uhr
 Sonntag Ruhetag
 Bar / Cafe: Mo. -Fr.: 8-19 Uhr
 Sa.: 8-11:45 Uhr
 Ruhetag: Samstag ab 11:45 und sonntags ganztägig
 Goethestrasse 40/C - 39012 Meran
 Tel 0473/204765 - bioregional@yosyag.org
 www.yosyag.org

Bekannt sind wir für unsere regionale Küche mit mediterranem Einschlag und unsere exzellente vegetarische Vollwert-Küche.

Mittags bieten wir ein großes Salat- & Vorspeisenbuffet und Tellergerichte - auch für eilige Berufstätige.

Genießer schätzen unsere umfangreiche Weinkarte, die erlesene Südtiroler Weine höchster Qualität bietet.



Tel: +39-0473-831189
 Fax +39-0473-831906
 Internet: www.hotel-greif.com
 email: info@hotel-greif.com



Iss was?

Wer in dieser globalisierten Welt satt wird, tut dies oft auf Kosten derer, die nichts zu beißen haben. Nahrungsmittel, die zu Energiefutter für Automobile werden und in ihrer phantasielosen Anbauweise Landstriche veröden lassen. Tonnenweise Lebensmittel, die in der Tonne landen. Einheitsbrei, der als Qualitätsware angepriesen wird. Saatgutverordnungen, die uns gerade die Butter vom Brot oder besser: das Korn aus der Scheune nehmen. Es gibt viele denen dies bitter aufstößt, die sich nicht alles als bare Münze auftischen lassen und ganz neue Wege gehen, manchmal lautstark, manchmal subtil und ironisch. In Meran sprühen es Graffiti-Künstler auf Wände, im Obervinschgau wehren sich die tapferen Gallier Südtirols mittels Transparenten.

Süß und saftig, delikat und deftig, sinnlich und exzessiv, lust- und genussvoll. Brot und Spiele. Ein Augenschmaus. Wir wollen nicht fasten, sondern schlemmen!

Was die Kunst mit dem Essen macht und was Kunstschaffende denken, wenn es sich um Essen dreht finden Sie auf der vissidarte-Speisekarte. Voilà!

Guten Appetit!
 wünscht vissidarte

L'appetito vien mangiando!

C'è, in questo mondo globalizzato, chi si sazia (e si strasazia) e chi invece non ha nulla da mettere sotto i denti. E spesso il primo lo fa a scapito del secondo. Alimenti che diventano "mangime" per automobili e distruggono intere regioni con le loro monoculture. Tonnellate di viveri che finiscono in discarica. Prodotti standardizzati che vengono venduti come prodotti di qualità. Regolamenti per semi che ci rendono schiavi.

Molti però si ribellano, non accettano più tutto quello che viene proposto loro, non credono più alle favole dell'industria e cercano nuove vie: a volte con gran baccano, a volte nel piccolo e nel personale. Qualcosa si muove! Forse?

Dolce e generoso, saporito e succulento, sensuale ed eccessivo, pieno di piacere e di piaceri!

Panem et circenses!

Un piacere per gli occhi e per la mente.

Una goduria.

Il rapporto dell'arte con il mangiare e degli artisti con il loro nutrimento: questo offre il menù di questo numero di vissidarte.

Auguriamo buon appetito



mals (BZ)
 bozen (BZ)
 schwaz (A)

info@ipp.bz.it www.patscheiderpartner.it



- 1. Biohotel Italiens
- gehobene regionale Bioküche
- Panoramaterrasse
- eigener Kräuter und Gemüsegarten
- Edelbrände aus eigener Brennerei
- Sonntags Destillate Gourmetmenü

Mals - Tel. +39 0473 83 11 86
 www.biohotel-panorama.it
 Ruhetag:
 Dienstag und Mittwoch bis 15.00 Uhr



vissidarte 9

kunst und leben an der passer | opere e giorni a merano | arts & culture in the alps
dreisprachige Kulturzeitschrift | rivista culturale trilingue

Verlag | editore

Kultur- und Kommunikationszentrum „ost west club“
Centro per la cultura e la comunicazione „club est ovest“
Passeirer Gasse 29 vicolo passiria 39012 Merano

Presserechtlich verantwortlich | direttore responsabile
Toni Colleselli

Redaktion | redazione

Katharina Hohenstein | kat.hohenstein@gmail.com
Sonja Steger | sonja@sonjasteger.com

Gestaltung | concetto grafico

Andrea Dürr | lola@loladesign.info

Autoren | scrittori

Paolo Caneppele | Toni Colleselli | Andrea Dürr | Gudrun Esser | Elena Filippi | Friedrich Haring | Katharina Hohenstein |
Armin Joos | Christine Kofler | Ursula Niederegger | Johannes Ortner | Haimo Perkmann | Florentine Prantl | Martin
Santner | Sonja Steger | Christoph Störk | Karin Thöni Heinisch | Daniela Unterholzner | Kunigunde Weissenegger

Fotografen | fotografi

Maria Gapp | Damian Lukas Pertoll | Laura Zindaco

Illustrationen | illustrazioni

Kenneth Gasser

Übersetzungen | traduzioni

Toni Colleselli | Haimo Perkmann

Lektorat | lettorato

Johannes Ortner | Nicoletta Pezzino

Initiator | iniziatore

Harry Reich

Cover | copertina

Nikolaos Zachariadis
aus der Fotoserie zum Projekt *Zum Mühlgang*
dalla serie fotografica del progetto *Zum Mühlgang*
von | di Michael Fuchs

Auflage | tiratura

5.000 Stück | pezzi

Druck | Stampa

Tezzele by Esperia Bozen | Bolzano
Oktober 2013 ottobre

gefördert von
Stiftung Südtiroler Sparkasse
Fondazione Cassa di Risparmio
sostenuto da



CON IL CONTRIBUTO - MIT EINEM ZUSCHUSS



Danke für das Vertrauen, die kreative und materielle Unterstützung, die vissidarte
möglich gemacht haben. Grazie per la fiducia, il sostegno creativo e materiale.

Inhalt | contenuto

- 8 Günther Pitscheider – *En passant oder wie das Leben so spielt* – Text: Karin Thöni Heinisch | Foto: Maria Gapp
12 Michael Fuchs – *Zum Mühlgang* – Text: Michael Fuchs
16 Thomas Sterna – *The Perfect Kitchen Show* – Text: Kunigunde Weissenegger | Foto: Damian Lukas Pertoll
20 Luca Vitone – *Mangio Dunque Sono* – Testo: Antonella Tricoli
22 Clara Agnelli – *Das Dinner* – Text: Clara Agnelli
24 Karl Kilian – *Die Karl Kilian Show* – Text: Florentine Prantl
26 *Verwenden statt Verschwenden* – Text: Johannes Ortner
28 kulturküche – *Genießen mit allen Sinnen* – Text: Daniela Unterholzner
30 Dinner Exchange – *Es wird gegessen was aus der Tonne kommt* – Text: Martin Santner
34 Fernando García-Dory – *Freie Sicht aufs Land* – Text: Katharina Hohenstein
38 Edith und Robert Bernhard – *Hätte aber die Vielfalt nicht* – Text: Friedrich Haring | Foto: Maria Gapp
42 Klaus Pichler – *One Third* – Text: Klaus Pichler
44 *Rückwärts genossen* – Text: Gudrun Esser | Illustration: Kenneth Gasser
48 *McSpeck* – Testo: Toni Colleselli | Illustrazione: Kenneth Gasser
50 KasMilchButter – *Wir sind die Grundnahrungsmittel* – Text: Sonja Steger
54 Punkcakes – *la ricetta perfetta* – Testo: Martina Zambelli | Foto: Laura Zindaco
56 Luca Ghiotti – *Bocca di Rosa e di gelato* – Testo: Ursula Niederegger | Foto: Laura Zindaco
60 Jürgen-Roland Gröner – *Wie Sachertorte mit Senf* – Text: Katharina Hohenstein
64 Christian Gürtler – *might roses be your bed* – Text: Christian Gürtler
66 *Il cinema non ha gusto* – Testo: Paolo Caneppele
68 *Fressen und Fasten – eine Ökonomie des Exzesses* – Text: Haimo Perkmann
72 *Il maccarone Italico* – Testo: Gianpaolo Arena
74 *Non di solo pane* – Testo: Elena Filippi
78 Thomas Zagler – *Granatapfel* – Text: Thomas Zagler
80 *ein kind krieg ich – mit rebenrotem kopf – mit biergelben fueßen...* – Text: Christine Kofler
82 Paul Gruber – *Im Dienst der Königin* – Text: Friedrich Haring
86 Arnika – *Wer Wind sät, wird Sturm ernten* – Text: Armin Joos
88 Neu auf der Karte – Nuove Specialità
92 English summaries



DANKE
allen unseren
Mitarbeitern

GRAZIE
a tutti i nostri
collaboratori

1 | Paolo Caneppele

nato nel 1961 a Bressanone. Laureato in Storia moderna. Ha insegnato Documentazione cinematografica e Gestione degli archivi cinematografici. Dal 2005 responsabile delle collezioni dell'Österreichisches Filmmuseum di Vienna. Ha pubblicato numerosi studi e saggi.

2 | Toni Colleselli

in den sechzigern im pustertal aufgewachsen, hat er es geschafft in fünf Jahren fünf verschiedene Oberschulen in Südtirol zu besuchen. Dann ging es von Bologna nach Venedig, nach Tübingen, wieder zurück nach Südtirol, vom Theater zur Weiterbildung, vom Film zum Verlagswesen, von der Philosophie zum Journalismus... heute lebt er meist in Bozen und ist immer noch nicht angekommen.

3 | Andrea Dürr

geboren 1971 in Ulm. Studium Digital Media an der Hochschule Ulm. Seit 2006 freiberufliche Grafik-Designerin alias loladesign im Bereich Kunst, Kultur, Wirtschaft & Industrie tätig. Tüfelt an neuen Lösungen im Bereich Grafikproduktion und hat noch eine Menge Ideen unter der Mütze.

4 | Gudrun Esser

1967 in Wiesbaden geboren. Studium der Kommunikationswissenschaften und Modedesign. Journalistin.

5 | Elena Filippi

è nata nel 1966 a Vicenza. Le sue ricerche si distinguono per un approccio interdisciplinare e insistono principalmente su temi di cultura visuale della prima età moderna, fonti e metodologia della critica d'arte (Umanesimo e fine Ottocento-primo Novecento), tra cui spicca l'interesse per il dialogo della cultura artistica a cavaliere delle Alpi nel contesto della circolazione grafica e trattatistica nel Cinquecento. Autrice di oltre 150 pubblicazioni in diverse lingue.

6 | Maria Gapp

Geboren 1980 in Meran, studierte Design an der Fakultät für Design und Künste, Universität Bozen. Lebt und arbeitet in Naturns und Schlanders, wirkt als Fotografin und Grafikdesignerin an verschiedenen Projekten wie letzters für das Gesellschafts- und Kulturmagazin „39NULL“ (Fotos) mit und arbeitet als Lehrerin für Kunst und Technik.

7 | Kenneth Gasser

1978 in Meran geboren, wo er auch heute lebt. Zeichnet und liebt Bücher.

8 | Friedrich Haring

Aufgewachsen am Bodensee und seit 1994 im Vinschgau beheimatet. Stets tätig in der Erwachsenenbildung und Kulturarbeit. Liebt die Berge und das Wasser. Lebt derzeit gemeinsam mit Sissi und Max, seinen beiden Katzen.

9 | Katharina Hohenstein

Publizistin, 1967 in Wiesbaden geboren. Studium der Politischen Wissenschaften und Amerikanistik. Mitgründerin und Redaktion von Vissidarte. Beschäftigung mit den Themen Kulturlandschaft, Landwirtschaft und Kunst&Kultur im ländlichen Raum. Lebt in Mals.

10 | Armin Joos

35, Steinmetz, Bildhauer, Anbauer. Mals im Vinschgau.

11 | Christine Kofler

aufgewachsen in der Passerstadt, Studium der Vergleichenden Literaturwissenschaften in Innsbruck, Bücherwurm & Copywriter & Eisliebhaberin.

12 | Ursula Niederegger

Geboren 1972 in Meran, Studium der Pharmazie in Padua, Tagmensch, der gerne schreibt, liest und Musik macht, homöopathisch angehaucht.

13 | Johannes Ortner

1973 in Meran geboren und dort wohnhaft, 1992 – 1999 Studium der Sozial- und Kulturanthropologie in Wien, bis 2012 Projekt-Beauftragter der „Flurnamensammlung Südtirol“. Kurzzeitig Naturparkbetreuer und Lehrer. Zahlreiche Publikationen zu Namenkunde und Lokalgeschichte.

14 | Haimo Perkmann

lebt in Meran und ist als Kulturjournalist und Übersetzer in Südtirol, München, Wien und Prag tätig. Der Autor ist ein glühender Anhänger des frühen Zenon von Kitium und des späten Rimbaud.



15 | Damian Lukas Pertoll

geboren 1983 in Innsbruck. Meisterbrief in Fotografie. Er lebt und arbeitet als fröhlicher Fotograf in Meran. Besondere Vorliebe für Architektur- und experimentelle Fotografie.

16 | Laura Nicoletta Pezzino

nata a Catania nel 1979, si è laureata in lettere moderne con indirizzo storico-artistico presso la Facoltà di Lettere e Filosofia di Catania. In seguito si è occupata di restauro del materiale cartaceo e rilegatura ad Urbino. Dal 2010 vive in Alto Adige, dove ha insegnato in varie scuole statali e nei centri linguistici. Attualmente è attiva come assistente di scenografia per le truppe cinematografiche che vengono a girare in Alto Adige.

17 | Florentine Prantl

lebt im Ötztal/Tirol. Sie ist Geschäftsführerin des alpenweit tätigen Vereins Pro Vita Alpina und organisiert Kulturprojekte, u. a. das grenzüberschreitende Kunstprojekt Kunst-raum Timmelsjoch, bei dem seit elf Jahren bildende Künstler und Künstlerinnen aus Nord- und Südtirol den Grenzraum künstlerisch bespielen.

18 | Martin Santner

1983 in Meran geboren, Studium der Kultur- und Sozialanthropologie, Philosophie und Politikwissenschaften an der Universität Wien und der Freien Universität Berlin, Stipendiat an der Freien Journalistenschule Berlin, Tätigkeiten als freier Journalist, Mitbegründer und Chefredakteur des neuen Kultur- und Gesellschaftsmagazins 39NULL. Lebt und arbeitet in Berlin.

19 | Sonja Steger

Autorin, Publizistin und Kulturarbeiterin, geboren 1974 in Meran, lebt und arbeitet in Schenna, Meran und Mals. Mitarbeiterin und Mitbegründerin der Meraner Kulturzeitschrift „vissidarte“, Botschafterin der Künstlerischen Denkwerkstatt Freistaat Burgstein, Obfrau von Pro Vita Alpina Österreich. Glaubt: „Liebe geht durch den Magen“.

20 | Karin Thöni Heinisch

geboren 1981 in Schlanders, aufgewachsen in Langtaufers, Studium der Geschichte in Innsbruck, im Sommer Hüttenwirtin, im Winter Lehrerin.

21 | Antonella Tricoli

nata a Modena nel 1975, si è laureata in Conservazione dei Beni culturali presso l'Università degli studi di Parma e specializzata in Storia dell'Arte presso l'Università degli studi di Bologna. Ha conseguito il Diploma di "Esperto nell'organizzazione e comunicazione delle arti visive" presso l'Accademia di Brera a Milano. È storica e critica d'Arte, esperta in Museologia e Storia dell'Arte contemporanea.

22 | Daniela Unterholzner

in Südtirol geboren und aufgewachsen. Studierte Kunstgeschichte und Geschichte in Innsbruck und Bangkok. Nach dem Studium absolvierte sie berufsbegleitend den Postgraduate Lehrgang „Kultur&Organisation“ an der Universität Wien. Leitet das Marketing am Institut für Kulturkonzepte Wien, ist im Vorstand des KulturForumCultura und schreibt ihre Dissertation an der Universität Innsbruck.

23 | Kunigunde Weissenegger

geboren in Bozen, aufgewachsen in Völs, humanistisch gebildet in Bozen, studiert in Innsbruck, Granada und Rom, diplomiert in Translationswissenschaft, tätig in diversen Pressebüros, abermals inskribiert in Vergleichende Literaturwissenschaft. Produziert Texte für diverse on- und offline Geschichten, über-, be- und versetzt, liebt Sprachen und Sprache. Ist viel unterwegs, besonders für franzmagazine.com, das sie leitet.

24 | Martina Zambelli

Nata a Merano sulle sponde della linea ferroviaria. Una formazione antropologica alle spalle e tra le mani diversi progetti culturali ed editoriali.

25 | Laura Zindaco

geboren 1980 in Meran. Studium "Discipline dell'Arte, Musica e Spettacolo" in Bologna. Zeichnet, malt, fotografiert, liebt unkonventionelle Kombinationen von Techniken, beispielsweise Stickerei auf Fotos, alten Zeichnungen und jeglichem durchbohrbaren Untergrund. Weiters beglückt sie sich mit der künstlerischen Wiederbelebung überdrüssiger Dinge.



Fotos: 1, 3, 12, 13, 15, 25 Damian Lukas Pertoll | 2 Marion Overkamp | 4 Maria Gapp | 6 Fotoarchiv Gapp | 7 Kenneth Gasser | 8 Enya Haring | 9 Andrea Dürr | 10 Katharina Hohenstein | 11 Marialuise Santer Kofler | 14, 16 Sonja Steger | 17 Rudi Wylhidal | 18 Mark Andre Penneck | 19 Peter Oberdörfer | 21 Andrea Cicogni | 22 Nicole Heiling | 23 WhoCaresPhoto, Bozen | 24 Verena Winkler



En passant oder wie das Leben so spielt

Karin Thöni Heinisch/Text
und Maria Gapp/Fotos

Günther Pitscheider ist einer der beiden Köche der Malser Stroosnkuch. Ein Musiker mit Liebe zur Avantgarde, zum Kontrabass und der gehobenen Wurstkultur.

Das kleine Haufendorf Stilfs im Spätfrühling vor drei Jahren. Ruhig liegt es da. Wir auf der Suche nach der Bleibe von Günther Pitscheider. Mit dem Auto. Wer Stilfs kennt, weiß wovon ich spreche. Man muss gut sein im rückwärts fahren. Es ist schon verflüxt, sein Haus im Gassen- und Häusergewürfel zu finden, das Günther auch nach sechzehn Jahren nicht seine Heimat, sondern seinen Ruhepol nennt. Fast so schwierig wie ein Treffen mit Günther zu vereinbaren. Doch schließlich sind wir da. Eingeladen zu einem ganz persönlichen zweiten Hochzeitsmahl. Man fühlt sich sofort wohl

in diesem Haus, das vom Freigeist des Bewohners durchzogen ist. Günther ist keiner, der etwas zur Schau stellen will und muss. Weder seine Können am Instrument, noch am Herd. Er kocht für uns, für sich und man spürt, er tut es gerne. Mit absoluter Leidenschaft. Und Herzlichkeit.

Das Menü ist einfach. Gerade deshalb verschlägt es uns die Sprache. Die Zutaten kommen aus seinem Garten, vom Nachbarn, von Freunden. Regional. Nicht weil das der Mode entspricht, sondern aus Überzeugung. Dahinter steckt viel Arbeit und Zeit.

Günther Pitscheider

in Brixen geboren, aufgewachsen in Bruneck, wohnhaft in Stilfs. Schon während des Studiums des klassischen Kontrabasses galt Pitscheiders künstlerisches Interesse im weitesten Sinne der Avantgarde. Zusammenarbeit mit Künstlern & Künstlerinnen aus den verschiedensten Kunst-richtungen: Musik, Tanz, Theater, Malerei & Film. Konzerttätigkeit im In- und Ausland mit verschiedenen, interkulturell zusammengesetzten Jazz- und Improvisationsformationen. Rief die Konzertreihe en passant im Gasthof Krone ins Laas ins Leben. stroosnkuch.it

Zeit, die er sich nimmt zwischen seinen Performances als Kontrabassist in verschiedenen Jazz- und Improvisationsformationen, der Arbeit in der Musikschule und seiner Projektarbeit mit Menschen mit Handicap.

Lauchcremesuppe, Gämse mit Apfelgratin, Schokoladentarte. Ein guter Schluck Wein. Eine interessante Unterhaltung. So lerne ich Günther Pitscheider kennen und schätzen. Sein feiner Gaumen und seine Großzügigkeit, sein Wissen gerne weiterzugeben, retten mir mehr als einmal den Ruf unserer Schutzhüttenküche. Und mehr als einmal hilft er mir, die Nerven zu bewahren, im aufreibenden Job eine Küche zu managen.

Er ist in der Küche groß geworden, nie hat er eine Kochschule von innen gesehen und trotzdem hat er einigen Küchen der gehobenen Südtiroler Gastronomie seinen unverwechselbaren Stempel aufgedrückt. Siebeck schreibt im „Zeit Magazin“:

„Hinzu kommt, dass Günther, der Küchenchef, die regionalen Spezialitäten mit leichter Hand modernisiert...“ Günther durfte weder Koch noch Musiker werden, beides wollten die Eltern nicht. Irgendwann fand er jedoch die Kraft, alle Konventionen und familiären Zwänge abzuwerfen. Sich frei zu machen. Er schmiss sein Geschichtsstudium kurz vor der Beendigung hin, arbeitete unter anderem als Liegewagenschaffner in Hamburg. Lernte, wie es so schön heißt, die große, weite Welt kennen.

Und studierte schließlich Kontrabass - ein Instrument, dass er immer schon reizvoll fand, weil man aus ihm Klangmöglichkeiten herausholen konnte, die man nicht lernen kann, sondern sich erarbeiten muss. Sein Interesse galt und gilt heute noch der Avantgarde.

Jetzt kocht er jedoch im wahrsten Sinne des Wortes sein ganz eigenes Süppchen. Klar nach seinen Vor-



stellungen und hart nach seinen Prinzipien. Er hat, zusammen mit einem Freund Franz Hofer, in Mals den Würstelstand gepachtet. Stroosnkuch nennen sie es und sie legen dort Wert auf „verfeinerte Wurstkultur, gehobene regionale und saisonale Küche“. Günther kann hier seine Art des Kochens an den Mann und die Frau bringen. Frisch, regional, zu einem fairen Preis in Zusammenarbeit mit lokalen Händlern und Produzenten. Doch er belässt es nicht bei Gerichten und Getränken, sondern möchte Kultur als geistige Nahrung im Alltag anbieten. Inhaltlich frei und selbstbestimmt. Denn nach Günther sind die meisten Musik- und Kulturveranstaltungen zum Event verkommen und stehen im Dienste des Tourismus. Es geht kaum um künstlerische Inhalte, vielmehr um Unterhaltung, gesellschaftliches Sehen und Gesehenwerden, um Gewinnmaximierung, sagt er. Wer zahlt, bestimmt. Und genau das ist es, was ihn nicht zum Vollzeitmusiker werden ließ. Er wollte immer ökonomisch unabhängig vom Kulturbe-

trieb bleiben. Beamtenmusiker – nichts für Günther Pitscheider. Genauso wenig wie er nie dem romantischen Ideal eines leidenden, sich durchschlagenden Musikers nachhing. Die inhaltliche Auseinandersetzung mit der Musik sei schon des Leidens genug.

Bis vor einigen Jahren, erzählt er, hatte er Angst, beim Kochen die Musik zu verlieren. Geplagt von dieser Angst und dem Druck, eine große Karriere machen zu wollen, lebte er sein Leben an vielen Orten der Welt. Heute spürt er weder Zerrissenheit, noch Druck. Er spielt Konzerte nur, wenn alles stimmig ist. Und wenn er etwas zu sagen hat. Nichts läuft mehr davon, seine Konzentration liegt auf dem, was er gerade tut.

Ein wenig seiner Aufgeräumtheit und seiner Klarheit wünsche ich mir für mich selbst, merke ich, als ich ins Auto steige und ihn und Franz in der Stroosnkuch zurücklasse.



Foto: Nikolaos Zachariadis

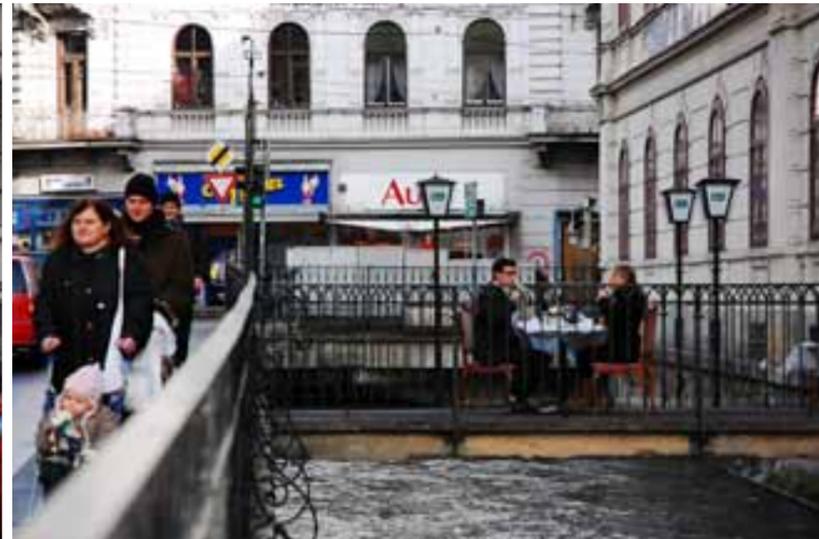
Zum Mühlgang – Spezialitäten aus dem Müllgang

Michael Fuchs

Der Mühlgang ist einer von wenigen Kanälen, die Graz nicht nur unterirdisch durchlaufen, sondern über weite Strecken durch die unterschiedlichsten Landschaften der Stadt plätschern. Mal entlang von Gehsteigen, mal durch private Hintergärten. Die jährlich stattfindende Sanierung des Kanals und die dadurch fast völlige Entleerung veranlasste eine Gruppe von Grazern, diese einmalige Situation zu nutzen und in den Kanal hinabzusteigen, um eine wundersame und flüchtige Welt innerhalb der Stadt zu erkunden. Auf dem ungewöhnlichen Spaziergang durch die Stadt entdeckten sie einen großen Fundus kurioser und weniger kurioser Dinge – von Leuten in den Kanal

geworfen und für immer vom Wasser verschluckt geglaubt.

Ich war von der Fotodokumentation dieses Spaziergangs sehr beeindruckt und entwickelte die Idee, den Müll aus dem Kanal in abgewandelter Form zu präsentieren. Das Ergebnis war eine Performance, bei der auf einem romantischen Brücklein über dem Mühlgang ein kleines Restaurant eröffnet wurde, wo der gefundene Müll aufbereitet, gekocht und anschließend den Passanten als Speise angeboten wurde. Das Projekt wurde ein Jahr später, wiederum während der jährlichen Sanierung, in erweitertem Ausmaß wiederholt.



Fotos: David Frick

Michael Fuchs

Geboren 1984. Ich wuchs in Meran auf. Nach der Matura reiste ich für einige Monate nach Australien; für mich eine prägende Zeit. Nach der Rückkehr fing ich mit dem Architekturstudium in Innsbruck an, studierte in Sevilla und in Graz. Zur Zeit arbeite ich wieder in Innsbruck an meiner Diplomarbeit. Die Nutzung und der Gebrauch des Innsbrucker Straßenraumes durch seine Bewohner beschäftigen mich. Mit Hilfe meiner temporären, minimalen Interventionen erforsche ich diese Phänomene. michaelt_fuchs@hotmail.com



The Perfect Kitchen Show.

Thomas Sterna kocht – oder doch nicht?

Kunigunde Weissenegger/Text und Damian Lukas Pertoll/Fotos

Thomas Sterna fliegen Teller um die Ohren. Der Künstler bringt sogar ganze Küchen ins Rollen.

Er ist ein Meraner, nicht von Geburt an – ursprünglich kommt er aus Aschaffenburg – dafür ist er sicher ein leidenschaftlicherer Südtiroler als viele andere, wage ich zu schreiben. Ich denke da besonders an den konstanten Eifer, mit dem Thomas Sterna Südtirol immer wieder einen schiefen Blick zuwirft, den Spiegel vorhält und so versucht, es voranzubringen. In seiner künstlerischen Arbeit beschäftigt er sich vor allem mit dem Aspekt des Scheins und Seins bzw. der Illusion. Eine seiner Performance-Aktionen war „The Perfect Kitchen Show“, in der er eine Küche aus den Fugen geraten ließ. Das Essen selbst ist nicht in besonderer Weise von ihm besetzt, es geht bei ihm mehr um den Moment des Kochens – um die Küche als alltäglichen, vertrauten Ort, wo etwas entgleist. Wir lassen die Performance neben ein paar anderen Küchenkochgeheimnissen von Thomas Sterna Revue passieren.

Thomas Sterna,
was ist denn dein Lieblingsgericht?

Mein Lieblingsgericht ist zur Zeit: Miesmuscheln mit Kokosmilch aus dem Wok – ein Rezept von Jamie Oliver.

Das hast du bei „The Perfect Kitchen Show“ nicht zubereitet. Aber lass uns deine Performance nochmals erleben. Worum ging's dir? Wie bist du auf die Idee gekommen?

Der Ausgangspunkt liegt 15 Jahre zurück, mich hat das Thema an sich beschäftigt: Schon damals habe ich mich mit dem Raum, der sich bewegt, oder mit instabilen Situationen auseinandergesetzt. Aspekte des Illusionären weckten aber bereits im Studium mein Interesse. Oft weiß man ja nicht genau, warum man etwas verfolgt. Man spürt den Drang, in eine bestimmte Richtung zu gehen und beginnt erst Jahre später im Rückblick die Gründe dafür zu erahnen. Mein Vater z. B. kam 1949 als Vertriebener über die grüne Grenze nach Westdeutschland. Er besaß nichts außer den Kleidern, die er trug und dem Abiturzeugnis. Seine Weltsicht war, das sage ich heute, sicherlich prägend für mich: Alles ist im Fluss. Nichts lässt sich dauerhaft festhalten. Es herrscht permanente Verunsicherung. Das Thema Raum passt gut dazu: Wie kann man in Räumen Illusionen schaffen? Was ist wirklich? Was ist Schein? Die Welt und die Dinge, die aus den Fugen geraten; eine alltägliche Situation, die ins Absurde kippt, die Entgleisung des Lebens, des Alltags.

Was ist bei der Performance „passiert“?
Und bitte auch ein paar technische Details zum besseren Verständnis.

Die Bauzeit für das gesamte Konstrukt betrug vier Monate. Es ist vier Meter breit, aus Holz, eingefasst in Holzfächer mit einem Durchmesser von 6,5 Metern. Im Inneren des Gebäudes bzw. Kubus' befinden

den sich zwei Stockwerke, im unteren ein Raum mit einer vollständig eingerichteten, kleinen Küche. Diese Küche hat sich während der Performance durch eine komplexe mechanische Lagerung und auch mit ein wenig männlicher Muskelkraft vollständig um die eigene Achse gedreht. Irgendwann wurde also das Dach zum Boden, ich stand Kopf (ich war am Boden fixiert) und die Kücheneinrichtung flog mir um die Ohren. Die gesamte Situation kam mit dem Raum ins Kippen, ein scheinbar einfacher Vorgang, wie das Braten eines Steaks, wurde zum Kampf mit der sich im Verhältnis zum Raum laufend verändernden Schwerkraft – wo ist oben, wo unten? Das Chaos nahm seinen Lauf. Von Außen war nur die Drehung der Skulptur zu beobachten, aber via Video-live-Projektion konnte das Publikum den Vorgang im nicht einsehbaren Inneren mitverfolgen und wurde so Zeuge des Geschehens.

Warum nun die Küche?

Der Bezug zur Küche oder zu Kochshows und zum Fernsehen kommt daher, dass ich zwischen 1999 und 2005 für das deutsche Fernsehen aktiv war,

speziell für Johannes B. Kerner und das ZDF. Damals habe ich als Subunternehmer jedes Jahr für zwei bis drei Monate Show-Videos geschnitten und bin dabei zwangsläufig immer wieder mit dem Thema Boulevard-Fernsehen in Kontakt gekommen – wozu die Küche auf alle Fälle gehört. Mich begann diese Art der Volksverdummung mehr und mehr zu nerven. Ich fragte mich, warum die Zahl solcher Shows beständig wächst, was uns da eigentlich verkauft wird und wovon uns diese Formate ablenken sollen. Insofern ist für mich „The Perfect Kitchen Show“ natürlich auch ein ironischer Kommentar zu diesen Entwicklungen im Fernsehen.

Bist du zum Kochen gekommen?
Was lag auf dem Teller?

Nein, ich bin bei meiner Aktion nicht zum Kochen gekommen, weil ich irgendwann das Steak aufgeben musste, um die Pfanne als Schutzschild gegen umherfliegende Glassplitter und Ähnliches vor mein Gesicht halten zu können. Am Ende der Performance lag das Steak dann leider außerhalb meiner Reichweite. Die Teller gingen gleich zu Beginn zu Bruch.



Foto: Archiv Thomas Sterna



Thomas Sterna

1958 in Aschaffenburg geboren.
Lebt in Frankfurt und in Meran.
thomas-sterna.de

Was bedeutet Kochen für dich?

Das Kochen ist ein Kommunikationsmoment, der mir sehr vertraut ist und eine große Bedeutung für mich hat: einladen, vorbereiten, kochen für den Gast, sich zusammen an den Tisch setzen, essen und reden.

Und was wäre dein letztes
Wunschabendmahl?

Ein Slow-Food-Menü mit zwölf Gängen, dabei bin ich für alles offen außer für Innereien und Hirn.

Mangio Dunque Sono

Arte e cibo negli interventi di Luca Vitone

Antonella Tricoli

"Mangio dunque sono". È forse questa l'unica certezza?

L'atto fondamentale del "cibarsi", da sempre trasfigurato in innumerevoli rappresentazioni, è diventato, in campo artistico e non solo, ampia metafora di vita, oggetto d'analisi antropologica e filosofica in quanto rito oppure atto dissacratorio, rafforzamento della consapevolezza della propria identità, del sentimento di comunione con gli altri oppure totale annullamento dell'io, strumento di distinzione oppure ricerca dell'omologazione. Il cibo, nutrimento e valore, spreco e ossessione, piacere e tormento, da sempre dice tutto dell'uomo, del suo essere, del suo stare al mondo. Il cibo è, inoltre, tempo: quello dedicato alla scelta, alla preparazione di uno *slow food* o *fast food*, quello dedicato all'azione. "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei". Mangiare, è ormai risaputo, non è soltanto l'atto del nutrirsi bensì anche "essere", distinguersi; è un atteggiamento, a volte un atteggiarsi, un abito, una *forma mentis*, una moda, una sfida. "Quale importanza do al cibo?". Mangiare non è "cosa" da poco. Oggi, ancor più che in passato, gli artisti inevitabilmente riflettono sulle svariate abitudini, nevrosi, dunque sulle tante implicazioni, sui molti significati, bisogni legati al cibo e ai numerosi modi di consumarlo, da soli o in compagnia. Perché oggi il cibo è argomento "scottante". Lo utilizziamo come mezzo per parlare anche di genti, di

luoghi, di tradizioni, di memorie, di "politiche", di problematiche, per raccontare culture diverse, per avvicinare, per contaminare.

Identità, cultura, originalità

Luca Vitone, che come tutti gli artisti più attenti affronta argomenti, come questo, d'interesse sociale, ricchi, complessi e controversi, a partire dagli anni '90, attraverso mostre, performance, cene aperte al pubblico, lezioni di gastronomia, tratta questo tema in maniera spudoratamente diretta. Pone al centro dell'opera tutti noi con le nostre abitudini alimentari, la quotidianità, nella sua semplicità, anche banalità. In ciò sta l'acume della sua operazione. Ci parla inoltre d'identità, d'incontro di culture, di originalità, di autenticità e di stereotipo. "Pratica del luogo" (1993), "Der unbestimmte Ort" (1994), "Coppie" (2000), "Stundaiu" (2000), "Prêt-à-porter" (2004) sono alcuni dei suoi interventi più significativi. Si tratta sia di scavi archeologici nelle tradizioni, di recuperi di antiche usanze, pratiche e pietanze, che soggettivizzano i luoghi, sia di attualità, di orizzonti globali, di cibo d'asporto, *prêt-à-porter* dell'alimentazione contemporanea. Gli spazi espositivi diventano l'occasione per degustare prodotti tipici, per assaggiare insieme specialità locali, luoghi d'incontro in cui il momento tipico del mangiare è reso più stimolante dalla sottoline-



Veduta dell'inaugurazione della mostra
Der unbestimmte Ort, Colonia, 1994
Fotografia: Andrea Stappert

atura artistica. Assaggi di cibi di strada, degustazioni con ascolto di musica tradizionale dal vivo "Der unbestimmte Ort", presentazioni di piatti come se fossero sculture "Coppie", voyeurismo, folklore enogastronomico "Prêt-à-porter", cultura di massa, stereotipi, diventano il lavoro artistico, parlano di sé e da sé, sono puri eventi. La forza del pensiero di Luca Vitone sta in uno spazio ristretto, al limite tra arte ed esperienza, fra quotidianità di vita e incorniciatura artistica: "Cosa è arte, cosa non lo è?".

L'arte come specchio dei nostri gesti quotidiani

Egli ridefinisce i concetti di patria, d'identità cultu-

Luca Vitone

è nato a Genova nel 1964, vive a Berlino.
lucavitone.eu

rale, di territorio; parla, attraverso le sue performance culinarie, di emigrazione, di minoranze, dà voce a culture marginali, riflette sul tema complesso dell'autenticità, dell'unicità e della standardizzazione. "Cosa c'è di autentico in ciò che vedo?", "Cosa c'è di autentico in ciò che mangio?". Forse solo me stesso. Vitone ricrea, ribalta ancora una volta il fare artistico in maniera diretta, opera un ulteriore spostamento dell'attenzione dal mondo dell'arte al mondo reale mettendo in scena la vita e quella pratica, il nutrirsi, che sta alla radice dell'essere. L'arte non è più arte ma specchio, suggerimento, riflessione, continuo ripensamento dei nostri gesti quotidiani, del nostro senso di appartenenza alla comunità, alla sfera pubblica e a quella privata.

1984 in Meran geboren. Studium der Kunstgeschichte in Wien, Studium an der Universität für Angewandte Kunst, Klasse für Transmediale Kunst bei Brigitte Kowanz, Auslandssemester in Tokio, Auslandsaufenthalte in Buenos Aires, Hong Kong und Manila. 2013 Diplom Transmediale Kunst. claralaperla@gmail.com

Das Dinner

Clara Agnelli

In einem Zimmer sitzen drei Personen an einem gedeckten Tisch. Im Uhrzeigersinn wird Sekt getrunken und mit den Gläsern angestoßen, Wasser aus einem Goldfischglas serviert. Es werden Austern geschlückt und Perlen gegessen. Man hört das laute Geräusch des Zerkauens von Perlen im Mund, das Steinharte wird trotzdem genüsslich verspeist. Die Gegenstände am Tisch verändern absurderweise ständig ihre Größe, auch die Gäste selbst wirken, aufgrund der ungewöhnlichen Perspektive, unproportioniert und verzerrt. Während des Dinners sieht man Fische in einem Schlauch schwimmen, der über den Köpfen der Gäste schwebt. Am Ende nimmt das Dinner eine unerwartete Wende, denn die Gäste werden in einem Netz gefangen.



Videoarbeit „Das Dinner“
Länge: 10 Minuten
Regie: Clara Agnelli
Darsteller: Milan Mladenovic,
Sanja Velickovic, Clara Agnelli



In meinen Videos und Installationen werden Räume arrangiert, umgedreht oder perspektivischen Täuschungen unterzogen. Assoziatives Denken ersetzt die Logik. Die Wahrnehmung des Alltäglichen wird ad absurdum geführt.

Das Absurde, das Unmögliche und Unheimliche spielen eine entscheidende Rolle in meiner Arbeit. Jeder Mensch träumt, dies beweist für mich die Notwendigkeit beides zu (er)leben: Realität und Fiktion.

Die Karl Kilian Show

Florentine Prantl

Kennengelernt haben wir uns im Institut für Kulturkonzepte in Wien – beim Teilen eines Kuchenstücks. Aufgabe Nummer eins im Rahmen der Ausbildung Kulturmanagement: Stelle deinen Nachbarn vor. Karl Kilian saß neben mir!

Wir haben Soletti gegessen und uns unterhalten. Er hat mir von seinen Karl-Kilian-Festspielen, den Karl-Kilian-Tagen erzählt, die er als Künstler, Kurator, Musiker, Schriftsteller, Performer und DJ organisiert. Das faszinierte mich.

Karl Kilian als Ego Show?

Aber eben auch eine integrative solidarische Persönlichkeit als Kulturschaffender, der Plätze für interessante Kunstformen in Wien findet. Der abseits vom Mainstream der Stadt Events organisiert, bei denen er viele Künstlerinnen und Künstler aus unterschiedlichen Sparten einbindet und mit ihnen gemeinsame Kunstaktionen durchführt. Unsere Gespräche vertieften sich bei so manchem gemeinsamen Essen und

Karl Kilian fiel mir auf!

Er fiel mir positiv und als sympathischer Mensch und immer wieder als aktiver Künstler, Ausstellungsmacher, Projektinitiator und -organisator, kurz als „multifunktionaler Universalkünstler“ auf.

Karl Kilian der weltbeste Künstler...

wurde so etwas wie meine kleine Schwester und die Schwester meiner kleinen Schwester. Die gemeinsamen Essen und die gemeinsamen Projekte mehrten sich. Wir trafen uns in der künstlerischen Denkwerkstatt in den Bergen, dem Freistaat Burgstein, in der Sauna, beim Roten Teppich, im Cube, auf Vernissagen, bei Lesungen & Konzerten.

Karl Kilian liebt – ACHTUNG – Zuckerschock!

Wer aktiv ist, muss sich stärken. Karl Kilian isst nicht nur gerne, er ver- und bearbeitet das Essen auch in seiner Kunst. Neben Schwedenbomben liebt er Textbomben, er lässt zwei vegetarische Künstlerinnen ein bemaltes Riesenmonstersteak aus Holz quer durch Österreich führen und dann durch Wien spazieren tragen. Er macht und filmt Performances zum Thema Essen und Massentierhaltung, baut Multimedia-Installationen mit verstörenden Bildern.

Karl Kilian macht – was sonst wohl – selbstverständlich auch Kebabkunst!

Kebabkunst ist eine Performance, die mit dem Kunstkonsum spielt. Karl Kilian spielt einen Dienstleister, der das Kunstpublikum auffordert sich aus vorgegebenen Materialien ein Kunstwerk zu basteln. Karl Kilian lässt Kebabkunst entstehen, er berät und greift manchmal ein. Ansonsten überlässt er es den Besuchern/Konsumenten „wohlschmeckende Kunst“ zu machen, also sozusagen Kunst, die schmeckt, zu machen. Das ist sein Statement zum Kunstmarkt, einem Markt, bei dem es sich immer mehr um den Markt und immer weniger um die Kunst dreht.

Karl Kilian dreht den Spieß einmal – oder öfter – um!

Die Kunstkonsumenten werden zu Produzenten. Aus Leinwand wird Brot, aus Farbe wird Fleisch und in Hongkong massenproduzierte Pokémon-Figuren werden zur Garnierung des Kunstwerks.



Foto: Sonja Steger, Werkbank Lana / Törggelen-Performance 2012

Karl Kilian

1982 geboren St. Pechelaren,
Studium an der Akademie der
Bildenden Künste Wien, Sorbonne
Paris IV, Kapleruniversität Linz,
Hauptuni Wien.
Lebt und arbeitet in Wien, Paris
und New York, Krems und Wels.
karlkilian.com

Karl Kilian ist überall.

Karl Kilian isst KAKI.

Karl Kilian liebt die Sonne.

Karl Kilian fürchtet sich vor Schneezombies.

Karl Kilian ist Zombiemaus.

Karl Kilian ist eine multiple Persönlichkeit.

Karl Kilian hat viele Alter Egos.

Karl Kilian hat ein großes Ego.

Karl Kilian ist integrativ.

Karl Kilian ist kooperativ.

Karl Kilian ist kreativ.

Karl Kilian ist ein Künstler.

Karl Kilian liebt gutes Essen.

Verwenden statt verschwenden!

Johannes Ortner

Foodsharing – nur im Ausland? Keineswegs. Neben Meraner Beispielen für vorbildliche Lebensmittelresteverwendung findet sich während der Recherche die ein oder andere knackige, aber kostenfreie Karotte.

Bisher kannte ich diese Bilder nur vom Fernsehen: junge Leute, „Essens-Retter“, protestieren in deutschen Großstädten vor mit Gemüse und Früchten überquellenden Tonnen gegen unsere Überflusgesellschaft, indem sie körbchenweise „Lebensmittel“ mit nach Hause nehmen, um eine vegetarische Grillparty gegen die Verschwendung zu feiern – ganz im Sinne des Films *Taste the Waste*. Bisher... bei einem abendlichen Spaziergang dann dies: Biotonnen vor dem Laden einer Lebensmittelkette, zwei zugekettelt, eine offen. Ich warf einen Blick hinein: pralle Melanzane, saftige Karotten und Zucchini bis oben hin, keine Bio-Qualität zwar, aber immerhin. Ich fischte eine Handvoll heraus – obwohl ich gehört hatte, dass dies Diebstahl sei. Ich dachte bisher, dass sich der Besitzer von dem, was auf dem Müll landet, „besitzlich“ getrennt hätte. Aber sei's drum.

Zugegeben – ich war ganz schön sauer: Bilder von hungernden Kindern tauchten auf und vieles schoss mir gleichzeitig durch den Kopf: die Billigproduktion von Nahrungsmitteln, die Geringschätzung der Feldfrüchte, die Massentierhaltung, die Wegwerfgesellschaft...

Die „Einkaufspolitik“ von Lebensmittel-Konzernen ist simpel: du zahlst den vollen Preis – ansonsten gehst du leer aus. Die 50-Prozent-Reduktion für Lebensmittel in fortgeschrittenem Reifestadium (z.B. Bananen, die dann wohlschmeckender und bekömmlicher sind!) überlässt man kleineren Betrieben. Aber die Front bröckelt: Österreichische

Lebensmittelriesen wollen nicht mehr länger als „Essens-Vernichter“ in der Kreide stehen und bieten nach Schweizer Vorbild eine Produktserie von Obst und Gemüse mit Schönheitsfehlern an.

Auf der anderen Seite stehen wir, die Konsumenten: Viele von uns erwarten sich volle Regale bis Ladenschluss. Da muss irgendwann weggeschmissen werden. Die Qualitätsbäckereien in unserer Stadt zeigen auf, dass es auch anders geht: am frühen Abend fast leere Brotregale – fast wie zu Erichs Zeiten – aber einige Brotsorten gibt es immer. Fürs Wegwerfen sei das Brot zu schade, sagt man mir, und ich sag dann Bravo!

Ein Brot wegzuwerfen galt und gilt in der traditionellen Bauerngesellschaft als Frevel, ja als Sünde wider den Herrn, dessen Leib ja auch zu Brot wird. Der aussagekräftige Spruch *Kuglt a Kind und a Proat in Päch, nâr hupfsch in Proat nooch...* liegt mir schwer in den Ohren und fiel mal ein Laib Brot auf den Boden, wurde er aufgehoben, abgewischt und wie zur Entschuldigung geküsst.

Beim Wegwerfen von Lebensmitteln plagt uns mehr das Gewissen als beim Entsorgen anderer Artikel – wie z. B. Elektrogeräte. Aber die Vernichtung von Lebensmitteln beginnt auf dem Acker, wo viele Erdäpfel nicht der Norm entsprechen. Sie finden ihre Fortsetzung beim Transport und aufgrund unsachgemäßer Lagerung, geht weiter in den Lebensmittelläden und findet ihren Schlusspunkt im Mülleimer zu Hause – da hat man für den



Foto: Damian Lukas Pertoll & Laura Zindaco

Abfall dummerweise vorher auch noch bezahlt. Mit knurrendem Magen eingekauft? Die Augen größer als der Mund?

Wegwerfen ist das Wesensmerkmal unserer hochproduktiven Nahrungsmittelindustrie – das gilt übrigens auch für Textilien. Die beigen Caritas-Altkleider-Container eignen sich zu gut als Gewissens-Sedativum für den H&M-Kauf-und-Wegwerf-Wahn.

Konsumieren ohne wegzuwerfen – wir würden an unseren Gütern ersticken und der Konsum-Kreislauf bräche zusammen. Kommt frische Ware an, dann wird die alte Ware – frisch oder angeschimmelt – verräumt, schon allein aus Platzgründen.

Doch es regt sich Widerstand: viele Leute nehmen die Vergeudung nicht mehr widerspruchs-

los hin und teilen sich die Lebensmittel, neudeutsch foodsharing genannt. Nach dem Vorbild der 1993 in Deutschland gegründeten *Tafeln* – mittlerweile sind es 906! – existiert seit drei Jahren die *Meraner Tafel / Siticibo*, die Lebensmittel knapp vor dem Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums (wohlgemerkt nicht Verfallsdatum!) sammelt und an die Organisation *Banco Alimentare* weitergibt. Freiwillige holen das Essen ab und verteilen dieses an Bedürftige, die von karitativen Organisationen ausfindig gemacht werden. 20 Geschäfte machen mit, bezahlt wird die Aktion von der Bezirksgemeinschaft und der Stadtverwaltung. Der Erfolg kann sich sehen lassen: 2011 wurden elf Tonnen, 2012 wurden 27 Tonnen und heuer werden wohl 36 Tonnen im Wert von ca. 200.000 Euro zusammen kommen. Diese Zahlen sind eindrucksvoll, aber nur die Spitze des (Wegwerf)-Eisbergs!

Genießen mit allen Sinnen - *kulturküche*

Daniela Unterholzner

Die junge Kulturinitiative *kulturküche* ist seit beinahe einem Jahr aktiv. Mit ihrem Konzept weckt sie bei Wiener Passanten und Kulturschaffenden gleichermaßen Interesse.

Wien. Kiloweise Obst und Gemüse im Kulturraum Depot. Flinke Hände bereiten ein Menü. Im Hintergrund Katherina Olschbaur mit Tusche und Pinsel. Wieder Wien. Zwei mobile Küchenwägen am Donaukanal, gebaut von Studierenden der Universität für Angewandte Kunst. Im Hintergrund Livemusik der Latin-Rock-Pop-Band Dikta Dura. Und wieder Wien. Ein Mal-Workshop im Atelier der Künstlerin Alexandra Maria Weinberger. Die Farbpalette reicht von Paradeiser-Rot und Rucola-Grün bis zu Spargel-Weiß.

Die drei Initiatoren Rita Huber, Tibor Wladimir und Katrin Fürnkranz verstehen sich als Schnittstelle zwischen Kochen, Kunst und dessen Vermittlung: „Unsere Projekte realisieren wir zusammen mit Künstlerinnen und Künstlern, indem wir uns von ihren Arbeiten inspirieren lassen und diese in kulinarische Kunstwerke umsetzen. Uns ist es wichtig, den kulturellen Hintergrund unseres täglichen Essens zu vermitteln“, so Rita Huber. Die Rezepte sind meist einfach. Nie fehlt aber die passende Information: Aus welchem Land stammt dieses Rezept? Warum wird es aus historischer Sicht so ge-

kocht? Welchen Hintergrund haben die Zutaten?

Die Veranstaltungsorte wechseln. Gleich bleiben die liebevoll zubereiteten Gerichte aus regionalen biologischen Produkten, die unkomplizierte Atmosphäre, das vielseitige Publikum und die Verbindung zur Kunst. Unbekanntes erkennen, an Vergessenes erinnern und alt Bekanntes neu entdecken sind die Grundsätze der *kulturküche*. „Die Zubereitung von Speisen sehen wir als künstlerischen und handwerklichen Schaffensprozess. Es geht darum, die Speisen bewusst wahrzunehmen und den Menschen gleichzeitig auf eine unkomplizierte Weise Kunst näher zu bringen“, erklärt Rita Huber.

Kommunikation ist für den Erfolg der *kulturküche* ausschlaggebend. Sie möchte Menschen neugierig machen – auf die Kunst und die Künstler und Künstlerinnen, aber auch auf typische Rezepte aus anderen Regionen und Ländern. Essen und Kochen, so die Gründer und Gründerinnen, sei ein vielversprechender Zugang Kulturen zu verbinden und Menschen zu animieren sich auf Neues einzulassen, sei es in der Kunst, wie auch im interkulturellen Austausch.



Minze-Zitronengras Sirup, © kulturküche / Restaurant Day Mai 2013



Es wird gegessen, was aus der Tonne kommt!

Martin Santner

Die Berlinerinnen Sarah Mewes und Sandra Teitge haben der massiven Lebensmittelverschwendung den Kampf angesagt: Sie kochen Gerichte aus dem, was andere in die Tonne werfen.

Seit Oktober 2011 veranstalten Sarah Mewes und Sandra Teitge an wechselnden Schauplätzen Essen, bei denen sich umweltbewusste Menschen an einem Tisch zusammenfinden und über den Dialog das Bewusstsein für ein nachhaltigeres Kaufverhalten schärfen. Dinner Exchange nennt sich das Projekt der Berlinerinnen: Das gemeinschaftliche Essen als Sensibilisierungsevent.

vissidarte: Was genau ist Dinner Exchange Berlin?

Dinner Exchange: Dinner Exchange Berlin ist sowohl ein geselliges Zusammentreffen von Menschen, die sich für das Thema Verschwendung interessieren, als auch ein Catering Service. Eine gemeinsame Freundin hat das Projekt in London ins Leben gerufen und wir führen es seit 2011 regelmäßig in Berlin fort. Wir veranstalten mindestens ein Essen pro Monat – Frühstück, Brunch

oder Abendessen – meistens in Berlin, mittlerweile weltweit, in Venedig, Tel Aviv und in Tiflis, Georgien. Da wir aus uns vorher nicht bekannten Zutaten in kurzer Zeit ein Menü kreieren müssen, kommt bei unseren Veranstaltungen immer Innovatives auf den Tisch. Wir bemühen uns stets, in der Qualität der von uns gezauberten Gerichte keine Kompromisse einzugehen.

Aus welcher Motivation heraus ist das Projekt entstanden?

Sandra: Für mich war und ist es wichtig, ein eigenes Projekt zu organisieren mit dem Anspruch, etwas zu verändern, wenn auch nur im kleinen Maßstab. Veränderung kann nur so geschehen: durch viele kleine individuelle Aktionen und Gesten, die letztlich einen größeren Wandel bewirken. Wir in der westlichen Welt produzieren und verschwenden täglich einen Großteil der uns zur

Verfügung stehenden Lebensmittel, während andere hungern.

Wie wichtig ist das gemeinsame Essen für die Umsetzung der Projektidee?

Eine gemeinsame Mahlzeit ist das einfachste Mittel, um eine Unterhaltung in Gang zu bringen. Es ist die sinnliche Erfahrung des Essens, die im Vordergrund unseres Projektes steht. Wir wollen unsere Gäste nicht belehren, sondern in subtiler Form durch köstliches Essen dazu anregen, sich mit dem Thema auseinanderzusetzen. So entstehen bei fast jedem Essen neue Ideen und Kontakte für die Weiterentwicklung des Projekts.

Wer sind eure Gäste?
Wie sind ihre Reaktionen?

Zu Beginn kamen Freunde und Familie, jetzt haben wir auch Gäste, die wir nicht kennen und die durch Bekannte oder aus den Medien von dem Projekt erfahren. Die meisten arbeiten im Kulturbereich. Die Reaktionen sind durchwegs positiv. Unsere Kochkreationen werden oft gelobt und die Atmosphäre wird von den Teilnehmern sehr geschätzt.

Ihr habt bereits bei großen Kunstevents gekocht. Sind Kunstinteressierte nicht bereits sensibilisiert für das Thema der Verschwendung? Wäre es nicht wichtiger, weniger informierte Zielgruppen anzusprechen?

Sandra: Da ich im Kulturbereich arbeite, kam von Anfang an ein Großteil der Gäste aus diesem Feld zu unseren Essen. Außerdem sind viele Kunstinstitutionen und Künstler sehr interessiert an unserem Thema. Wir würden gerne auch andere Zielgruppen erreichen. Im Bereich der Wirtschaft beispielsweise wäre es wichtig, mehr Bewusstsein für diese Art von Verschwendung schaffen. Ein Markt sollte sich im Idealfall selbst regulieren. Deswegen ist es essenziell, dass sich der Ver-

braucher selbst reguliert und die Nachfrage eingedämmt wird, zumindest was das Kaufen und Wegwerfen in Privathaushalten betrifft. Letztlich profitiert der Verbraucher: er/sie betreibt einen effektiveren Privathaushalt. Bestenfalls hat er/sie auch Spaß am Kochen und Verwerten, außerdem schmeckt frisches Obst aus der Region besser als eingeflogene Produkte aus Asien, Afrika oder Südamerika.

Weltweit leiden zirka eine Milliarde Menschen Hunger. In Deutschland wirft jeder Bürger zirka 80 Kilogramm essen jährlich weg. (FAZ). Wenn die Leute wüssten, dass jeder jährlich 1.000 Euro in die Tonne wirft, würden sie ihr Verhalten ändern?

Sandra: Ich denke schon, dass viele Menschen sich nicht im Klaren darüber sind, wie viel sie eigentlich wegwerfen. Daher ist die Veröffentlichung von Studien mit aussagekräftigen Zahlen wichtig.

Eine Studie der UN „Save Food“ aus dem Jahre 2011 zeigt, dass die Wegwerfmentalität der Deutschen ein klares Profil hat. Der Studie zufolge ist Verschwendung eine Frage des Alters und des Einkommens. Junge und Reiche werfen am meisten weg.

Junge Leute setzen andere Prioritäten. Sie sind viel unterwegs und essen seltener zu Hause als ältere Menschen mit Familie. Bei reichen Menschen könnte man meinen, dass der monetäre Wert der Lebensmittel nicht wichtig ist und sie daher Obst und Gemüse leichtfertiger wegwerfen. Aber das sind Mutmaßungen.

Containern - das Entnehmen weggeworfener Lebensmittel aus den Müllcontainern von Supermärkten - wird von vielen Menschen zum politischen Statement erklärt. Supermärkte sparen dadurch an Entsorgungskosten - in Deutschland wird Containern jedoch als

Straftat geahndet. Eure Meinung dazu?

Sarah: Containern ist verboten, weil es den Markt verändern würde. Wenn es allgemeine Praxis wäre, würden Supermärkte keinen Profit mehr machen, denn alle würden darauf warten, dass das Essen nach Ladenschluss frei verfügbar ist. Außerdem stellt sich die Frage nach der Hygiene. Daher ist Containern keine langfristige Lösung.

Sandra: Aber es ist eine gute Zwischenlösung und weckt Aufmerksamkeit für das Problem der Verschwendung.

Woher stammen die Essensreste, die ihr für eure Kreationen verwendet?

Wir beziehen unsere Zutaten von ausgewählten Händlern auf diversen Wochenmärkten in Berlin. Mit einigen haben wir eine enge Beziehung aufgebaut, sie geben uns nach Markttagen unverkauft Obst und Gemüse und freuen sich, dass sie es nicht wegwerfen müssen. Der Dialog mit den Händlern und Bauern ist uns sehr wichtig, da wir so alles über die Herkunft des Obst und Gemüses erfahren. Die meisten stehen unserer Initiative positiv gegenüber, sie sehen sie als das, was sie ist: ein kreatives Projekt mit politischem Charakter und dem Vorsatz guten wirtschaftlichen Handelns.

Besteht eine Zusammenarbeit mit anderen Einrichtungen, z.B. den Tafeln, Umsonstläden, Kirchen, Suppenküchen, die sich für die Unterstützung Minderbemittelter einsetzen?

Wir spenden einen Teil unserer Einnahmen aus den Dinner Exchanges an Organisationen, die sich um eine gerechtere Lebensmittelverteilung bemühen. Dazu gehören die Interkulturellen Gärten Berlins, Slow Food und andere Projekte, die sich mit einer besseren Konsumkultur von Nahrungsmitteln beschäftigen.

Wie kann man sich nachhaltig ernähren bzw. einkaufen und somit die eigene Verschwendungsmentalität eindämmen?

Prinzipiell ist es wichtig, saisonal und regional einzukaufen. Nicht mehr ganz so frisches Obst und Gemüse kann man einkochen oder zum Kuchenbacken verwenden, ältere Bananen z.B. lassen sich sehr einfach zu Bananenbrot verarbeiten. Mit Gemüse backen wir Zucchini- und Möhrenbrot. Es gilt generell, kreativ mit Resten umzugehen, neue Gerichte zu testen und dazu alte Rezepte oder Kochbücher zu studieren.

Das alles kostet viel Zeit, die die meisten Menschen leider nicht haben bzw. nicht fürs Kochen aufwenden möchten.

Sandra: Selbstgekohtes aus frischen Zutaten muss nicht zwingend viel Zeit beanspruchen. Eine Gemüsetarte ist schnell gezaubert; auch Pfannengemüse dauert nicht lange. Auch eine Marmelade ist schnell hergestellt. Ich höre gern Radio oder Podcasts nebenher.

Glaubt ihr, Kunstprojekte sind geeignet, um auf die Verschwendungsproblematik aufmerksam zu machen?

Sandra: Wenn die Kunstprojekte offen angelegt sind, sodass auch ein kunstfernes Publikum teilnehmen kann, auf jeden Fall. Die Exklusivität ist, meiner Meinung nach, das große Dilemma vieler (politischer) Kunstprojekte. Gemeinsame Mahlzeiten 'zwingen' die Gäste dazu, sich mehr als zwei Minuten in einem Raum aufzuhalten, sich zu unterhalten und sich in einem gewissen Maß mit einem Thema auseinanderzusetzen.

Sarah: Sicherlich ist Kunst ein Mittel, um Menschen für etwas zu sensibilisieren. Je nachdem, wie sich ein Kunstwerk gestaltet, kann dies subtil oder offensiv geschehen. Wir haben uns z.B. bewusst

entschieden, auf schlichte und hoffentlich angenehme Art Aufmerksamkeit auf das Problem der Lebensmittelverschwendung zu lenken.

Gibt es auch gemeinsame Projekte mit KünstlerInnen?

Sandra: Ja, wir haben bereits öfters mit Künstlern kooperiert. Ich finde diese Kooperationen inspirierend und würde diese gern weiterführen, da sie dem Projekt oft eine neue diskursive oder performative Ebene hinzufügen.

Was sind eure Ideen für die Zukunft?

Idealerweise würden wir die Idee gerne in andere Länder exportieren. Wir würden das Projekt gerne zu einem florierenden Catering-Service ausbauen, mit dem wir Mitarbeiter adäquat bezahlen und feste Arbeitsplätze schaffen können. Und wir wollen unsere Kochkünste perfektionieren und auch zukünftig schmackhafte Gerichte kreieren. Außerdem würden wir gerne mit Spitzenköchen zusammenarbeiten.

vissidarte erscheint in Südtirol. Könnt ihr euch vorstellen, dort ein Dinner Exchange zu organisieren?

Sehr gern. Wir sind fremden Orten gegenüber sehr aufgeschlossen und mögen es, sie uns durch lokale Märkte, Bauern und Händler zu erschließen. Kassel, Venedig, Tel Aviv und Tiflis waren an- und aufregende Erfahrungen.

Würdet ihr euch selbst als Aktivistinnen bezeichnen, eure Aktionen als politische Intervention?

Sandra: Auf jeden Fall, jedoch im subtilen Sinne. Agonismus à Chantal Mouffe, innerhalb des Systems das System verändern.



Dinner Exchange Venezia-Tbilisi, Georgischer Pavillon, 55. Venedig-Biennale, Mai 2013

Sandra Teitge

geboren 1982 in Berlin-Köpenick, studierte Kunst- und Bildgeschichte (MA) in Berlin und Media Studies und Französisch in Brighton, UK. Sie organisiert Ausstellungen in Wohnungen, auf Booten und in Kultureinrichtungen und hat eine Leidenschaft für Essen.

Sarah Mewes

geboren 1983 in Berlin studierte politische Soziologie an der London School of Economics und Sozialwissenschaften an der University of London. Heute arbeitet sie als Journalistin und schreibt über die politische Ökonomie in Europa. Sie mag es, fremde Kulturen zu entdecken und tut diese nicht zuletzt auf kulinarische Weise. dinnerexchangeberlin.wordpress.com



Fernando García-Dory während der Vorbereitungen des Projektes „Schule der Schäfer“ 2004 in den Bergen Nordspaniens. Foto: Teresa Ibañez

Freie Sicht aufs Land

Katharina Hohenstein

Fernando García-Dory bringt Saatgutaktivisten mit Internet-Spezialisten und Bauern mit Künstlern zusammen, reist mit europäischen Schäfern auf die Documenta 13 und fordert ein Umdenken – auch in der Kunst.

Fernando García-Dory ist Künstler und Agrarwissenschaftler. Sein Ziel: Brücken bauen zwischen Bauern, Konsumenten, Künstlern und Bürgerinitiativen. Seit über zehn Jahren engagiert er sich bei *Rural Platform/Plataforma Rural*. Unter dem Motto *Another Europe, transformed by Shepherds* organisierte er auf der documenta 13 das Treffen von Schafhirten und Bauern verschiedener Länder Europas. Das Ziel: diese Gemeinschaft sichtbar zu machen und ihr eine Stimme zu verleihen. In den vergangenen drei Jahren entwickelte der 35-jährige *Inland – Campo adentro*. Das Projekt versucht sich in einer Strategie, die den ländlichen Raum unterstützt und Bauern und Künstler, Intellektuelle und Dorfbewohner, Politiker und Regionalentwickler einander näher bringt. Im Zuge des Projektes arbeiteten in den letzten drei Jahren 22 Künstler und Künstlerinnen in 22 verschiedenen Dörfern in ganz Spanien.

Vissidarte: Fernando, du hältst in der Whitechapel Gallery London Seminare, die im Rahmen einer Ausstellungsreihe „Navigating ecological times“ stattfinden. In Leipzig begann in Halle 14 im September dieses Jahres die Ausstellung: „The Politics and Pleasures of food“, wo du mit 13 anderen Künstlern aus

aller Welt präsent bist. Woher kommt dieses neue Interesse, Kunstausstellungen rund um das Thema Essen und Nahrung zu kuratieren?

Fernando García-Dory: Wir leben im Zeitalter der Intervention des Menschen auf diesem Planeten. Es gibt nicht nur ein Revival von thematischer Aufmerksamkeit für Nahrungsmittel. Ganz generell gibt es großes Interesse für die Art und Weise, wie wir mit der Welt, in der wir leben, umgehen. Immer mehr Menschen wird bewusst, dass die Versprechen der wissenschaftlichen Ratio und des ökonomischen und industriellen Wachstums, die auf dem Modell des Kapitalismus fußen, versagen – besonders hinsichtlich biologisch-ökologischer Entwicklungen. Aus einem subtileren Verständnis heraus stellen sich andere Fragen, wie die nach guter Lebensqualität. Essen ist ein wichtiger Teil dieser Thematik. Heute ist die Nahrungsmittelherstellung jedoch verbunden mit einem privilegierten oder sogar gefährlich undurchsichtigen Prozess, konzentriert in den Händen einiger weniger mächtiger Industrien. Bürgerinitiativen reagieren darauf, manche Stimmen aus ihrer Mitte fanden Eingang in die Kunstwelt, wie es auf der documenta 13 zu sehen war. Diese Reaktion erweitert sich nun auf andere kulturelle Schnittstellen. Die Frage ist: sind dies lediglich Wiederholungen? Oder han-

delt es sich hierbei um einen Fortschritt hinsichtlich der Fragen und Behauptungen, die manche Künstler stellen?

Du bist seit vielen Jahren mit den Themen: ländlicher Raum, kreatives Handeln und künstlerisches Arbeiten in der Peripherie beschäftigt. Wie fühlten sich deine ersten Schritte in diese Richtung an? Und wie kam dein Interesse in deinem Umfeld – besonders bei anderen Künstlern – an?

Das war nicht einfach. Ist es auch heute nicht. Kultur wird immer noch über Städte definiert. Wir haben einen Kulturbegriff geerbt, der aus dem Zeitalter der Aufklärung kommt: „Hochkultur“ gegen „Wilde Brutalität“, diese wird von der einheimischen Bevölkerung und einer bäuerlichen Kultur repräsentiert. Dieses Konzept der Hochkultur war auch ein Argument, vielerorts indigene Bevölkerungen auszulöschen. Dieses Gesamtpaket an kulturellem Verständnis kann nicht über Nacht geändert werden. Für mich ist meine Arbeit besonders dann nicht einfach, wenn sie von romantisch-nostalgischen Befürwortern des Goldenen Zeitalters, mit idealisierten Zurück-auf-Land-Vorstellungen begrüßt wird. Dass meine Arbeit eben in einer für mich sonderbaren Weise interpretiert wird, zeigt mir, wie weit sich unsere Gesellschaft von dem Wirklichen, dem Eigentlichen entfernt hat.

In Europa gibt es jede Menge Bürgerbewegungen, die sich für eine ökologisch gesunde, kreativ-lebendige und ökonomisch stabile Zukunft einsetzen. Warum ist dir die Beteiligung von Künstlern an diesen Inhalten so wichtig?

Manche Bewegungen sind – ideologisch gesehen – oft vereinfachend. Die Kunst erlaubt uns, kritisch zu bleiben. Auf der anderen Seite gibt es mehr ökologische, natur- und umweltrelevante und wissenschaftliche Gründe, Methoden, Gutachten –

und nur einige kulturelle oder ästhetische Gründe und Begründungen. Ein neuer sensibler Ansatz sowie ein anders gestalteter Ausdruck von denjenigen Prozessen, die auch die Sozialen Bewegungen und Bürgerinitiativen durchleben, ist jedoch notwendig. Was ist denn wichtiger? Der Tischler, der den Tisch macht, der Bauer, der das Fleisch bringt, diejenige, die das Mahl zubereitet oder der Dichter, der einen Toast auf das Buffet spricht und unseren Geist erhellt? Ich denke, alle sind gleich wichtig.

Du sagst, jeder Landstrich und jede Region sei anders. Während du in Spanien in einer Bergregion aufgewachsen bist, gibt es ländliche Regionen Europas mit einem anderen Selbstverständnis von sich selbst. In jedem Fall herrscht die Vorstellung, dass Kunst nur in großen Städten geschehen kann und soll, vielerorts. Ändert sich dieses Verständnis derzeit in den Köpfen junger Künstler?

Jetzt, wo die Krise viele junge Menschen betrifft, die ein Kulturverständnis entwickelt haben, das über das reine Viel-Geld-Verdienen hinausgeht, beobachte ich Menschen, die den ländlichen Raum mit neuen Augen betrachten. Besonders, wenn es um Lebensqualität geht. Wir werden vielleicht keine neue „Bauernkultur“ erleben. Künstler sind oft sehr weit weg von ländlichen Belangen, gerade, weil das Kunst-System uns an andere Mechanismen, Werte und Verfahrensweisen bindet. Aber ich konnte Menschen beobachten, die sich und ihre Vorstellungen gewaltig änderten – nachdem sie eine Zeitlang mit dem Projekt in einem Dorf gelebt hatten.

Was ist das bestmögliche Szenario für die Zukunft deiner Arbeit? Wovon träumst du – als Künstler, Soziologe und Agrar-Ökonom?

Mit Inland / Campo adentro versuche ich, spezifische Bedingungen zu schaffen, worin ein neues Verständnis von Kunst und von der Funktion des

Künstlers geschaffen werden könnte. Ich glaube, dass eine neue Art „Dorf-Künstler“ daraus entstehen könnte – weit weg vom globalen Markt und seinen Strukturen. Das ist verbunden mit dem Nutzen und dem Wertschätzen von Land und Region, dem direkten Vermitteln von den Rhythmen und der Autonomie von Gemeinden und Gemeinschaften – mit einer viel stärkeren Verbindung zum Land. Und einer etwas schwächeren Verbindung zur Computer-Tastatur.



Fernando García-Dory

geboren 1978 in Madrid. Studierte Kunst und Soziologie in Madrid und an der Ritveld Akademie Amsterdam. Er entwickelt ethisch-ästhetische Projekte wie z.B. das Verlinken von Saatgutbewahrern mit Computer-Wizards, die einen Gegenpol zu der Entwicklung von Patenten auf Lebensmittel entwickeln wollen. Derzeit arbeitet er an seiner Doktorarbeit in Kunst und Agrar-Ökonomie an der Internationalen Universität Andalusien. 2012 wurde er mit dem Leonore Annenberg Prize for Art and Social Change ausgezeichnet. fernandogarciadory.com



Hätte aber die Vielfalt nicht

Friedrich Haring/Text und Maria Gapp/Fotos

Alte Getreidesorten, achtzig verschiedene Tomatenarten oder Standort angepasste Koobes: Im Gartenparadies von Edith und Robert Bernhard regiert vor allem die Vielfalt. Ein Spaziergang zwischen bedenklichen Saatgutverordnungen und dem irdischen Verwirklichen paradiesischer Zustände.

Der Versuch der großen Saatgut- und Pestizidhersteller-Firmen, auf EU-Ebene eine Saatgutverordnung durchzudrücken hat viele Menschen europaweit empört. Kampagnen wie Campact, Global 2000 und Arche Noah haben Massen mobilisiert. Mit dieser Saatgutverordnung sollen die Anforderungen an die Vermarktung von Saatgut in der ganzen EU einheitlich streng geregelt werden. Bäuerliche Saatguterzeuger, Gartenbaubetriebe und weitere kleinere Saatguterzeuger würden dadurch ins Abseits geschoben werden. Die Kriterien der geplanten Saatgutverordnung orientieren sich an den Sortenvorstellungen und Neuzüchtungen der Saatgutindustrie, die vor allem jene Sorten züchtet, welche einen hohen Bedarf an Agrarchemikalien haben. In diese gefährliche Richtung führte bereits die Einführung eines Sortenkatalogs im nationalsozialistisch regierten Deutschland des Jahres 1934, wodurch über 70 Prozent der damals bestehenden Pflanzensorten zum Verschwinden gebracht wurden.

Höchste Wachsamkeit und beharrlicher Widerstand

Südtiroler EU-Politiker und viele andere scheinen nicht gewillt zu sein, dieser Gefahr entschlossen entgegen zu treten. Es sei alles nicht so schlimm, wie da getan werde, denn ein „Bauer, der große Mengen Saatgut kauft, müsse die Garantie haben, dass es sich um qualitativ hochwertige und einheitliche Ware handle“. Da kann man nur sagen: So ein Schmarren! Diese Garantie kann jede Firma selbst geben, dafür braucht es keine EU-Verordnung, die kleinere Saatgutbetriebe wirtschaftlich abwürgt und die Vielfalt weiter zerstört. Schon jetzt sind beispielsweise bei Tomaten, Paprika und Blumenkohl über 50 Prozent der registrierten Sorten in der Hand von nur zwei Konzernen: Monsanto und Syngenta. Arche Noah warnt, dass alte und seltene Sorten durch den Gesetzesvorschlag massiv in Gefahr seien. Kulturpflanzen, die nicht auf Industriebedürfnisse getrimmt sind, werden dis-

kriminiert. Vielfalt im Saatgut bliebe nur als kleine Nische bestehen – wer es weitergeben will, wird mit viel Bürokratie und hohen Kosten daran gehindert. Mitte April jedoch, das geplante Datum der Ratifizierung der Verordnung von Seiten des EU-Parlamentes, wird über weit mehr als das Essen auf unseren Tellern in Brüssel entschieden.

Gegenwehr im grünen Paradies

In Burgeis im Oberen Vinschgau – umgeben von Blumen und Kräutern in vielen Farben, Formen und Düften – sitze ich Edith und Robert Bernhard gegenüber. Sie sind die Besitzer und Betreuer des wunderbaren Pflanzgartens, den sie leidenschaftlich gewollt und sorgfältig geplant haben. Edith, eine kräftige Frau, die Naturverbundenheit ausstrahlt und keine Mühen scheut, damit der Garten seiner Bestimmung gerecht wird. Robert, der Denker und Philosoph für naturnahes Wirtschaften und Gartenkultur, war im öffentlichen Dienst tätig, zuletzt als Leiter des Vertragsamtes, Bereich Mietverträge im Wohnbauinstitut in Bozen. „Als wir den Garten planten, haben wir uns stark auf unser Bauchgefühl verlassen“. Der Garten ist in drei Zonen eingeteilt, wobei Wind, Regen und Sonne eine Rolle spielen. „Heute würde man vielleicht sagen: Feng-Shui“, erklärt Robert. Die Liebe zur Natur und den Pflanzen war beiden schon immer gegeben. Um diese Liebe ausleben zu können, mussten sie allerdings zuerst in Rente gehen. Die frühere berufliche Tätigkeit von Edith überrascht: Sie war in ihren jüngeren Jahren in der Pharmaindustrie in Österreich tätig. Als Chemielaborantin hat sie Medikamente analysiert und erforscht und ist daher mit den Praktiken der Pharmaindustrie bestens vertraut. Das Bergsteigen und die Liebe hat sie aus Österreich wieder zurück nach Südtirol gebracht.

Beeren und Kräuter

1994 fing das Abenteuer an. Begonnen wurde mit den Beeren, vor allem Erdbeeren, die schließlich in

großen Mengen geerntet werden konnten. Wichtig war dabei die richtige Bearbeitung des Bodens und laufende Weiterbildung. Edith erinnert sich: „Viel gelernt habe ich bei der aus Österreich stammenden Agrarwissenschaftlerin und Buchautorin Andrea Heistingner. Sie ging in jeden Garten, sah sich dort genau um und konnte uns so direkt beraten. Mein Interesse galt ausschließlich dem biologischen Gartenbau und der Vielfalt der Pflanzen.“ Es folgten viele Kurse über Heilpflanzen und Kräuternbau. In den 90er Jahren wurde mit dem Kräuter- und Gemüsegarten angefangen. Die Pflanzen besorgten sich Edith und Robert von verschiedenen verlässlichen Lieferanten in Südtirol und aus dem Ausland.

Obst und Gemüse

Der nächste Schritt war das Anlegen des Obstgartens, biologisch natürlich und mit alten Apfelsorten, die im eigenen Keller lange haltbar sind. Besonderes Interesse erfordert der Tomatengarten, der in sonniger Lage in Schluderns angelegt wurde. Derzeit sind rund 80 verschiedene Tomatensorten angepflanzt. Die Samen verkauft Edith nun auf verschiedenen Märkten im Vinschgau und in ganz Südtirol bis hinaus nach Süddeutschland. Dabei halten sie sich streng an Kriterien des biologischen Anbaus, denn mit dem Begriff „biologisch“ dürfe man nicht spielen, sonst verliere man das Vertrauen der Kunden. Sobald eine Generation verlernt hat, biologisch einwandfreie Produkte zu spüren und zu schmecken, sei der Agrarindustrie – mit ihren oft fad schmeckenden Produkten – Tür und Tor geöffnet.

Emmer, Roggen, Weizen und mehr

Großes Interesse gilt auch der Vielfalt und der Verbreitung von Getreidesorten. Rund hundert Sorten hat Edith in Burgeis angebaut, auf Anfrage kann man sich diese in einer Ausstellung ansehen, in der auch die Evolution des Weizens aufgezeigt wird.



„In der Bearbeitung unseres Paradiesgartens legen wir Wert auf die Bodengesundheit und Bodenfruchtbarkeit“, erzählt Robert. Diese erreichen sie durch Mischkultur und Fruchtfolge im Gegensatz zu den Monokulturen und dem Einsatz von Pestiziden. Gearbeitet wird nach dem Motto: Gesunder Boden, gesunde Pflanzen, gesunde Tiere und gesunder Mensch. Die Arbeit soll im Einklang mit der Natur erfolgen und dem notwendigen Respekt vor der Schöpfung in einem harmonischen Miteinander von Menschen, Tieren und Pflanzen.

Wiedergewinnung des Paradieses

Für Edith und Robert geht es jedoch um mehr als um Pflanzen: „Wir müssen wissen, dass mit dem Verlust der Vielfalt unserer Nutzpflanzen ein Stück

unserer Eigenheit verloren geht. Wir haben die Verantwortung, eigenes Saatgut für die Zukunft unserer Kinder zu bewahren. Das Aussterben zahlloser Arten von Nutzpflanzen und die auf schnellen Gewinn ausgerichtete Zucht von Hybridsorten mit unfruchtbaren Samen, gefährdet unsere Versorgungssicherheit. Wir müssen wieder lernen mit der Natur zu leben und zu arbeiten und nicht durch den Einsatz giftiger Chemikalien gegen die Natur!“ Die Natur will unser Partner sein, nicht bloß Objekt der Ausbeutung. Robert und Edith sind nun seit einigen Jahren Mitglieder im Verein „Sortengarten Südtirol“. Eine besondere Anerkennung fand ihre Tätigkeit mit der Verleihung des Ökologiepreises im Jahr 2011, den sie wegen ihrer Pflege der Biodiversität, der Sorge um die Erde und um die Menschen erhalten haben. Wer Edith und Robert sucht, findet sie meist in ihrem Garten zu Füßen der Fürstenburg.



Klaus Pichler/Anzenberger.com

WEIZENMEHL
Sorte: Weizenmehl glatt
Produktionsort: Chelyabinsk, Ural, Russland
Transportweg: 3873 km
Transportart: LKW
Anbauart: Freiluftacker
Produktionszeit: ganzjährig
CO2- Bilanz (Produktion & Transport): 1,30 kg
Wasserbedarf (Produktion & Transport): 1854 l
Preis: 1,40 € / kg

ONE THIRD

Einer Studie der UN zufolge wird weltweit ein Drittel der Nahrungsmittel verschwendet - der Großteil davon in den reichen Industrienationen des globalen Nordens. Gleichzeitig hungern weltweit 925 Millionen Menschen. Die Serie „One Third“ beschreibt die Zusammenhänge zwischen individueller Nahrungsmittelverschwendung und globalisierter Lebensmittelproduktion. Verfaulende Lebensmittel, zu aufwändigen Stilleben arrangiert, stellen Essensvergeudung abstrakt dar, während sich die textliche Ebene mit den Hintergründen dieses Problems beschäftigt. „One Third“ überschreitet die Haltbarkeitsgrenze, um die Dimension der globalen Lebensmittelverschwendung zu veranschaulichen.

Klaus Pichler

Fotograf. Lebt und arbeitet in Wien.
kpic.at



Rückwärts genossen

Gudrun Esser/Text und Kenneth Gasser/Illustration

Wer kennt sie nicht, die mittelalterlichen Bräuche der Völlerei oder Kultfilme wie *Das große Fressen*. Wenn auf den Genussrausch das Erbrechen folgt, war das des Guten zu viel. Brechen wir zum Thema Essen im Rückwärtsgang auf.

Wenngleich der Genuss von Speisen in umgekehrter Richtung zwar in jedem Fall als Gaumenkitzler bezeichnet werden muss, kann nicht wirklich von einem kulinarischen Erlebnis im eigentlichen Sinne die Rede sein. Dennoch ist dieser seit jeher Begleiter des von Wohlstand geprägten Schmauses. Wie viel des Guten darf Mensch zu Teil werden und wann ist es des Guten genug oder gar zu viel? Ist gar die Mäßigung die eigentliche Formel des wahrlichen Genusses? An jenem Tag rief der Herr, Herrscher über die ganze Welt, euch zum Weinen und Klagen auf. Ihr solltet euch den Kopf kahlscheren und den Sack anziehen. Stattdessen jubelt ihr und feiert, ihr schlachtet Rinder und Schafe, ihr schmaust und bechert. „Lasst uns essen und trinken sagt ihr, morgen sind wir tot!“ Im Buch Jesaja wird manifestiert: Der Herr wird euch niemals vergeben. Schließlich soll es Papst Gregor I. gewesen sein, der die Völlerei in seiner Liste der sieben Todsünden aufführte. Und dennoch aßen jene, die des Guten immer noch nicht genug hatten, weiter. Griffen zu einer Feder, um ihren Gaumen zu kitzeln, auf dass die gebratenen Täubchen – durch das neckische Spiel aufgemuntert – durch Speiseröhre rutschten um durch den Ort wieder hinauszukommen, wo sie zügellos hineingestopft worden waren.

Wenn Pferde vor die Apotheke kotzen

Das Sättigungsgefühl erreiche das dehnbare Gefäß Magen bereits bei zwei Litern, dennoch vertrage er auch eine maximale Füllung von bis zu zehn Litern, kann man auf sämtlichen Informationsseiten der Medizin für den Hausgebrauch nachlesen. Spätestens wenn dieses Maß erreicht ist, schlägt zuvor genussvoll Zerkleinertes, von der Zunge Ertastetes und sanft hin und her Gestupstes seinen Weg in umgekehrte Richtung ein. Der Verzehr von Speisen ist also eine Angelegenheit mit zwei Fahrrichtungen. Vomieren, erbrechen, speiben, kalbern, rückwärts essen, kübeln, koddern, reihern, kotzen. Ästheten unter den Kunst und Kulturfreunden mögen sich also die Kotze (die Wolldecke oder einen Umhang aus grobem Wollstoff) überstreifen. Im Volksmund wird das, was nicht sein kann, folgendermaßen umschrieben: „Wenn Pferde vor die Apotheke kotzen“. Das Unmögliche also. Denn Pferden ist das Erbrechen wegen eines ausgeprägten Schließmuskels zwischen Magen und Speiseröhre und aufgrund des langen Halses nicht möglich. Was sich bei Pferden bis heute nicht geändert hat, gilt – aus eigener Erfahrung gesprochen – nicht allgemein für Säugetiere. Nicht kotzen zu können, liegt physisch an der Kombination

von jenem Schließmuskel und langem Hals. Mein außergewöhnlich langer Hals hat mir Zeit meines Lebens nicht erspart, was dem Ross unmöglich ist. Rückschlüsse auf eine mich zeitlebens begleitende Bulimie, im Volksmund Ess-Brech-Krankheit genannt, sind hier fehl.

Kotznito Ergo Sum

Vor einigen Erfahrungsberichten sei das Prozedere an sich noch einmal beschrieben: Das Kotzen – oder wie auch immer wir es nennen wollen – ist eine Art Kettenreaktion. Der schwallartigen Entleerung des Magens gehen heftige Kontraktionen voraus. Der eigentliche Auslöser sitzt im Hirn – genau genommen im Brechzentrum. Hier wiederum sind es der Nervus glossopharyngeus und der Nervus vagus, die den Prozess steuern. Der eine ist für die Atemwege verantwortlich, der andere aktiviert Bauchmuskeln und Zwerchfell. Das Brechzentrum wird von verschiedenen Reizen in Gang gesetzt. Oft verbunden mit dem Gleichgewichtsorgan. Neben lebensbedrohlichen Krankheiten und Traumata kann Ursache des Vomitierens auch ein Infekt oder eine Vergiftung sein. Letztere Ursachen lehrten (leerten) mich von Kindesbeinen an mit den Signalen und daraus resultierenden Reaktionen auf die Informationen des Brechzentrums umzugehen. Bis zu meinem zehnten Lebensjahr schlief ich wahrscheinlich genauso oft mit Schüs-

sel neben dem Bett wie ohne. Die kürzeste Strecke zur Kloschlüssel beherrschte ich im Schlaf. Der Lauf der Dinge verlief einmal mehr, andere Male weniger kontrolliert. Zu den trotz bis dato vielzähligen Erfahrungen im Umgang mit dem plötzlichen Entleeren des Magens ist die vollkommene Beherrschung dieser plötzlich auftretenden Magenergüsse wohl nie möglich. Wie jene, mir noch bildhaft in Erinnerung gebliebene als ich von einem Waldspaziergang heim kam, auf den letzten Metern vor dem Haus plötzliche Übelkeit vernahm, mein Vater mir die Tür öffnete und ich ihn nicht wie sonst mit einem beherzten Redeschwall begrüßte. In den vergangenen Jahrzehnten habe ich diese Fertigkeit an den unterschiedlichsten Orten ausgeübt, ohne diese Form der Weiterbildung je wirklich angestrebt zu haben. Einzig gelang es mir jene Plätze zu vermeiden, an denen sich Menschen mit Nahrung in der an sich üblichen Richtung verdingten. Dennoch erachte diese Fähigkeit inzwischen als Tugend.

Gibt es Besseres als sich einmal richtig auskotzen zu können?

Das Gift loswerden, das Geist und Körper lähmt. Psychohygiene. Raus lassen, was zunächst die Seele zu vernebeln scheint und sie schließlich zu vergiften droht. Selbst wenn das Hirn nicht so dehnbar ist wie der Magen, vermag es ein ungleich höheres

Fassungsvermögen für Schwer- oder Unverdauliches zu haben. Das liegt freilich am spezifischen Volumen und Gewicht dessen, was man in sich rein frisst. Ob es ein Maß dafür gibt, wie viele dieser unzählbaren Datenmengen zwischengelagert werden können, bis ein Übermaß erreicht ist, ist mir unbekannt. Dass sie Gleiches bewirken wie verdorbenes Essen scheint jedoch offenkundig. Wie das eine gebratene Täubchen zu viel, drängt es hinaus.

I lie awake burning inside

No where to run and no where to hide I lie awake burning inside

No where to run and no where to hide, (...)

Roger Daltrey

Dann spätestens sollte es passieren, der Refrain „Free me!“. Bevor Angst Seele aufessen kann, schaltet sich – so Gott will – das Psycho-Brechzentrum ein. Dann kotzen wir sie einfach heraus, diese dunklen Geister, die wir unbewusst riefen. Wobei hier anzumerken ist, dass eine solch seelische Vergiftung gleich einer körperlichen ihren Ausgang nicht zwangsläufig in verbaler Form auf irgendeiner Couch haben muss. Wer blockiert genug ist, dessen Betriebssystem reagiert durchaus genauso, wie auf ein Übermaß an Nahrung oder Verdorbenes, durch den Schlund und durchaus wie auf einen Norovirus, schlichtweg mit Diarrhö, wenn man oben zu lange dicht gemacht hat. Die schonende Zubereitung und Aufnahme von Speisen in

kleinen Häppchen scheint daher auch für die Geisteskost ratsam. Alpenbewohner wissen, dass ein jedes Rinnsal zum reißenden Bach werden kann, wenn das Eis erst mal gebrochen und die Schmelze eingesetzt hat. Wenn die lebensspendende Kraft die Welt erwärmt, dann lösen sich jene Krusten, die das eigentlich Schöne im Verborgenen gehalten haben. Endlich befreit, kann es seinen ganzen Zauber über uns legen.

Gift und Galle spucken

Gift und Galle zu spucken, muss also nicht unweigerlich zu Sodbrennen führen. Wenngleich – zum falschen Augenblick vollzogen – man sich durchaus die Finger verbrennen kann. Wer etwas in sich hinein frisst, schluckt dabei nicht unmittelbar seinen Ärger hinunter, auf dass er schnell hinten wieder heraus komme. Er frisst beste Gaumenfreuden fressflash-artig in sich hinein und betäubt mit dem wohligen Gefühl im Magen zunächst sein Allerinnerstes. Wenn das Leben gerade zum Kotzen ist. So ist es mit dem Weinen und Klagen doch wie mit dem Schmausen und Bechern und vielleicht weniger wie Gregor I. uns glauben lassen wollte. Wenn wir uns ab und zu übergeben, vergeben wir und geben wir uns – und das nimmt uns niemand. Mahlzeit! Oder wie die Angelsachsen sagen: Enjoy! Manchmal ist die Gegenfahrbahn letztlich der größere Genuss.



McSpeck

Toni Colleselli/testo e Kenneth Gasser/illustrazione

Riflessioni insufficienti sul mangiar marchi, con particolare riferimento allo speck altoatesino.

Tutto è iniziato con una semplice constatazione empirica. Da quando, nell'ormai lontano 1996, è stato introdotto (o istituito? o creato?) il marchio "Speck Alto Adige IGP" (indicazione geografica protetta) è diventato di anno in anno sempre più difficile trovare dello speck buono, di qualità. Quando per qualità – almeno in ambito gastronomico – intendo qualcosa che sia fuori dal comune, che sorprenda il palato, che stimoli il gusto, che – magari anche con una certa difficoltà iniziale – apra nuovi, sconosciuti orizzonti alle solite abitudini del palato. Il piacere del gusto, come di tutti i sensi, deve essere qualcosa di stra-ordinario.

È vero, anche prima non era facilissimo vivere esperienze di questo tipo. Erano rare, ma possibili. Ora, a qualche decennio dall'introduzione del marchio, sono diventate rarissime, quasi impossibili.

Forse, però, tutto questo è solo un discorso nostalgico, di quella nostalgia che sovrviene agli uomini come la menopausa alle donne. Il mondo cambia – e con lui anche lo speck. Ugualmente, però, è un peccato che debba cambiare in peggio. Se non per il mondo, almeno per lo speck.

Se vogliamo che i contadini (e gli artigiani) possano continuare a campare del loro lavoro in una

economia dapprima capitalistica e poi globalizzata, dobbiamo dare in mano anche a loro gli strumenti che vengono usati dai big player di questa economia. Uno degli strumenti più potenti e anche più camaleontici, è il marketing. Quel marketing che da qualche decennio si esprime in marchi, in certificazioni, in protocolli, in controlli. Tutti rigorosamente al servizio del successo economico, dell'affermazione sul mercato (qualunque cosa sia questo mercato), della penetrazione nel borsello del singolo, di coloro che vengono chiamati "consumatori" o "utenti".

Come tutte le scienze applicate, anche il marketing si è dotato di regole da seguire; regole che in ambito scientifico si chiamano protocolli (per essere riproducibili, magari fabbricabili), in ambito religioso comandamenti (per entrare nel regno dei cieli), in ambito economico strumenti (per raggiungere il successo, i soldi).

Uno di questi strumenti del marketing dice: per affermare un prodotto sul mercato, bisogna cogliere i desideri, le esigenze, i gusti della gente (dei consumatori)! In altre parole, bisogna adeguarsi – il più possibile, ma non del tutto – a loro. Questa regola vale per qualsiasi prodotto, dal film di Hollywood allo speck dell'Alto Adige.

A questo proposito mi viene in mente una storiella, che ho letto in un libro di Alessandro Baricco, nella quale si racconta che nel 1966 un certo signore americano, di nome Mondavi, decise di introdurre il vino nel mercato del suo paese: doveva essere un business. Capiva però che gli americani non erano né francesi, né italiani e non avevano secoli di cultura monacale alle spalle, cultura nella quale non mancava certamente il tempo per cogliere, di generazione in generazione, dettagli e finezze dentro e dietro il nettare d'uva. Per gli americani, decise il signor Mondavi, "il vino doveva essere semplice e spettacolare. Un'emozione per chiunque. [...] Gli andò talmente bene che quella sua certa idea di vino è diventata un modello. [...] Ecco alcune sue caratteristiche: colore bellissimo, gradazione ab-

*bastanza spinta, gusto rotondo, molto semplice, senza spigoli (senza tannini fastidiosi né acidità difficili da domare); al primo sorso c'è già tutto: dà una sensazione di ricchezza immediata, di pienezza di gusto e profumo; quando l'hai bevuto, la scia dura poco, gli effetti si spengono; interferisce poco con il cibo, ed è pienamente apprezzabile anche solo risvegliando le papille gustative con un qualche stupido snack da bar; è fatto per lo più con uve che si possono coltivare ovunque: chardonnay, merlot, cabernet sauvignon. Dato che è manipolato senza troppi timori reverenziali ha una personalità piuttosto costante, rispetto alla quale la differenza delle annate diventa quasi trascurabile. Voilà."**

Questo modello, senza dubbio, è applicabile (cambiando i nomi) anche allo Speck Alto Adige IGP. Maiali standardizzati, lavorazione standardizzata, tempi di maturazione standardizzati, gusto standardizzato! L'unica libertà del produttore consiste nel numero di bacche di ginepro da mettere nella miscela di spezie. Ma, mi raccomando, che non siano troppe. Povero macellaio, diventato esecutore di protocolli.

Dov'è finita l'asprezza, la fatica a volte, prima di gustare a pieno quello speck particolare, individuale, diverso dagli altri. Dov'è finita la sorpresa, quel gusto inatteso che una certa fetta può scatenare in bocca?

Non è questo che si cerca: lo Speck Alto Adige IGP deve essere uguale ovunque, deve essere altoatesino, nel ristorante di lusso, nella baita di montagna, nel supermercato a Merano e a Milano. Garantisce il marchio.

Qualcuno mi può spiegare dove sta ancora la differenza di questo tipo di prodotto dal famoso panino al latte con carne bovina tritata, cipolla, salse varie e qualche fetta di cetriolo? McSpeck!

* Alessandro Baricco, I Barbari, 2006; citato da UE Feltrinelli 2008, pp. 33 s

Wir sind die Grundnahrungsmittel

Sonja Steger



Foto: Sonja Steger

Die drei Musiker KasMilchButter aus Tisens erzählen von ihrer Vorliebe für Lebensmittel bei der Wahl ihrer Bandnamen und davon, dass Ernährung die Hauptzutat einiger ihrer Lieder ist.

Zugegeben und vorausgeschickt: ich bin keine Freundin von volksdämmlicher Musik à la Amsel, Drossel, Fink und Hosenjäger. Die so genannte Neue Volksmusik hingegen begeistert mich durchaus.

Szenario: Auf der Gomp-alm unterm Hirzer, Spätsommer, alle Farben wirken wie auf verblichenen Sechziger-Jahre-Postkarten. Auf der Alm lasse ich die von mir total falsch eingeschätzte Musikgruppe links liegen und höre ostentativ weg. Woran denkt man auch schon bei: Lederhosen, Filzhut, Knoschpm & blauem Schurz...

Weit gefehlt. Irgendwann dringen die harten Klänge eines AC/DC-Songs zu mir vor. Ich horche verblüfft auf und schaue noch verduzt aus der Wäsche, als ich sehe wer die Klänge verbreitet. Denn das können sie auch, die KasMilchButter. Die originellen Texte in Mundart, die dann folgen, lassen mich schmunzeln und alles andere wird uninteressant: das Sonnenbaden, das Panoramabeschaun, das Gedichteslesen – ich will nur mehr KasMilchButter.

Inzwischen sind zwei Jahre vergangen und ich konnte die „Alpen-Bob-Dylans“ schon einige Male genießen. Jetzt hautnah in einem – zu meiner Freude – Lokal mit Raucherzimmer vulgo Selchkammer.

vissidarte: Wie kommt man auf einen derartigen Bandnamen?

KasMilchButter: KMB steht auf fast jeder Eingangstür im Alpenraum, ergänzt um eine wechselnde Jahreszahl.

Man darf das auf keinen Fall mit dem Katholischen Männerbund verwechseln. Kas spielen wir, Milch geben wir und Schmälz haben wir.

Ihr seid vom Salat zu Milchprodukten mutiert. Wie ist das möglich?

KMB: Unsere vierköpfige Metal-Band hieß „Salad Inc.“: drei Gitarren und ein Schlagzeug. Als unser Schlagzeuger studieren ging, standen wir da und dann kam die Wende. Naja, ganz so plötzlich war die Wandlung auch wieder nicht. Wir hatten ja einen Proberaum mitten im Dorf und um zehn mussten wir die Anlage abstellen. Aber da waren wir erst gerade warm gelaufen und an aufhören war nicht zu denken.

Ja, und dann haben wir halt akustisch weiter gespielt und geblödel. Und ab elf haben wir angefangen zu texten.

Ernährung und Lebensmittel spielen ja immer wieder eine Rolle in euren Texten.

KMB: Hier ein paar Kostproben...

Hårte Zaitn

Páll kimpp dr negschte Kriag
Es werts schunn seechn
Zemm tats es ålle gearn
An Prock Pichl wia mainign meegn
In zemm giibi net her
Di Zenn kennts enk wetztn
Af main kluan Pichl tua i Eartepfl setzn

Zemm isch m'r ålls gleich
Kennts aa mit mir straitn
Mit maine Eartepfl tua i gånz schrecklich gaitn

Hårte Zaitn
Kemmen af ins zua Laitln
Hårte Zaitn
Wearn inz beglaitn

...
Zulescht rennt es ummanånt
Wia a Henn oone Grint
Und jeder schaugg laim'r
Dass er eppes zu fressn fint

Kempp lai net zu mir
Zemm wert es nicht kriagn
Wail i schias enk ålle oo

Mit mainer Eartepflkanon

...

Dr årme Luis

Jå i maan, jå i maan
I maan main Ruan.
Main Ruan maani ålm lai alluan.

Es isch schun zaach, jå es isch zaach
Wail mein Ruan isch sou gaach

Oob'r decht maaninen ålm alluan
Wail es Gelt, jå es Gelt des isch
ålls woos zeelt – des kriagi, fånn d'r EU, juhuu

In main Ståll 20 Kia
Zu d'rhåltln sou fain
Weil si ålle, jå ålle ausgstopft sain

Maine Milch, maine Milch
Tua i fånn „entn heer“
Unt f'rkaaf si doo nårr glai um mear

Maine Frau, jå maine Frau
Kimpp aus d'r Mongolei
Rett nett fiil unt isch aa suscht recht fain

G'nummen, jå g'nummen hånni si lai
Wail als Mitgift woorn 1000 Hektar d'rbai
Zemm tiam'r original Puschtra Eartepfl heegn
Weil zemm entn zemm kånns ee kuan'r seegn.

...

Wer sind eure musikalischen Vorbilder?

KMB: Mozart und AC/DC, vor allem wegen ihres exzessiven Lebensstils.

Was sind eure Lieblingsgerichte?

KMB: Schweinerne Gamsrippen, Ameisen am Baum, Saure Suppe ohne Kutteln und Scampi alla Presidente.

Na dann, Mahlzeit!



Foto: Archiv vissidarte

KasMilchButter

Tisens, gegründet 2010
Neue Volksmusik, Gitarrentrio & Gesang
Christoph Gabrieli
Philipp Fleischmann
Roland Gasser
gasser.roland@g-store.net



PUNKCAKES: la ricetta perfetta

Martina Zambelli/testo e Laura Zindaco/foto

Dosi per quattro persone

Antoinette: voce e basso
 Claudette: chitarra
 Coquette: chitarra
 Brigitte: batteria

Punkcakes

sono una band punk – trash – cabaret al femminile spuntata dal nulla a Merano nel 2012. [facebook.com/punkcakesmeran](https://www.facebook.com/punkcakesmeran)

Il segreto per ottenere dei Punkcakes perfetti inizia dall'accurata scelta degli ingredienti.

Antoinette, sudtirolese D.O.C. di ottima annata, si forma musicalmente nei bassifondi meranesi degli anni Novanta. Claudette e Brigitte invece sono



prodotti di evidente importazione ma di ottima qualità: l'una allevata in Lombardia e transumata in Alto Adige/Suedtirolo; l'altra maturata nella cantina di famiglia nel Basso Vicentino.

Selezionata tra i prodotti a chilometro zero troviamo Coquette, che prima di far parte delle Punkcakes non si era mai avvicinata tanto ad uno strumento musicale.

Selezionati gli ingredienti, non resta che combinarli nel modo giusto...

Antoinette e Claudette si amalgamano a meraviglia sul palco: quando l'una serve i brani, l'altra fa lievitare la folla con le sue performance comico-teatrali; quando l'una tace, l'altra acconsente; quando l'altra si accende, l'una si spegne. Più in disparte ma, ve lo assicuro, ci sono dentro fino al collo, l'amabile chitarrista Coquette e la frizzante Brigitte alla batteria.

Montare tre albumi a neve e unirli a 250 gr di farina, una bustina di lievito e un pizzico di cannella precedentemente diluiti in 250 ml di latte.

I Punkcakes vanno serviti live e assaporati con tutti i sensi!

I Punkcakes sono sempre una sorpresa quando escono allo scoperto: abbigliamenti improbabili, sempre diversi ma rigorosamente self-made, contorni di kazoo, banjo e concertina, perle di saggezza in forma di cioccolato. Degustateli con trasporto ma non eccedete con le dosi...potreste esplodere dalla gioia!

Scaldare in una padella antiaderente un po' di burro e versare la quantità di impasto necessaria per formare una "frittella" spessa 15-20 mm. Cuocere per qualche minuto e servire con frutta fresca, confetture, miele, burro fuso o sciroppo d'acero. Buon appetito!



Bocca di Rosa e di gelato

Ursula Niederegger/testo
Laura Zindaco/foto

Una scoperta visibile sotto gli occhi di tutti: soprattutto quelli degli amanti di gelato. Il nostro gelataio di fiducia canta Fabrizio de André, ha una laurea in giurisprudenza ed è appassionato di storia. Oltre il cantare gli piace lo scambio d'idea con i viandanti.

Vissidarte: Il gelataio con la chitarra.... cos' è venuto prima, il gelato, o la chitarra?

Luca Ghiotti: La chitarra è entrata insieme a me nel chiosco dove alterno il lavoro al momento della musica. La chitarra è entrata nel chiosco e lì rimane. Ormai mi identificano con "quello con la chitarra nel chiosco", sono conosciuto quasi più per la chitarra che per altro.

La clientela come reagisce alla musica?

Le reazioni sono le più varie, dall'applauso alla presa in giro, ma la musica mi apre subito un corridoio verso le persone. Ho conosciuto turisti russi che mi parlavano di De André e che dopo mi hanno spedito cartoline oppure nascono amicizie che legano anche fuori dal lavoro. Non potrei più fare a meno della chitarra quando sono al chiosco, non saprei come fare. Quando la dimentico a casa lavoro già di malumore.

Quando hai iniziato a studiare la musica?

Nel 1984, a Rab in Croazia, venni a contatto con un cantautore. Quando lessi Bocca di Rosa di Fabrizio De André volli subito imparare a suonare la chitarra. Tornato a casa, presi dal muro della stanza di mia sorella una vecchia chitarra con le corde mancanti e, insieme ad un amico e ad un vicino di casa, iniziai a studiare la musica. Ma non mi sono mai impegnato più di tanto, infatti non so leggere la musica e questo alle volte mi frena.

Come mai dopo la laurea il chiosco di gelati?

Subito dopo gli studi di giurisprudenza, dovevo aspettare di assolvere l'esame di bilinguismo e

così feci una prima stagione nel chiosco di gelati, in verità non molto produttiva, da un lato per l'inesperienza, dall'altro per la posizione un poco nascosta sulla passeggiata. Dopo il primo anno volevo smettere. Ma poi l'ho ripreso per altri quattro anni e alla fine l'ho acquistato. Adesso ci lavora tutta la famiglia, mia sorella, i miei genitori, mio cugino, e questo ci unisce molto.

E la tua laurea in giurisprudenza? Non hai voglia di mettere in pratica i tuoi studi?

Non ci sto più pensando. Il mestiere dell'avvocato non mi piace. In realtà ho studiato perché ne avevo voglia ed è stato il caso a propormi giurisprudenza. Inoltre, quando frequentavo l'università ho sempre lavorato e questo mi ha permesso di studiare a lungo e con comodo, senza pesare su nessuno. Il diritto è bellissimo. È uno specchio della società straordinario. Purtroppo la legge viene fatta spesso con scopi differenti dal diritto, viene pensata lasciando dei varchi, per essere poi scavalcata.

Alla fine si finisce per vivere la giornata intera nel chiosco...

Il pranzo me lo prepara mia madre e mio padre me lo porta al chiosco. "Ma hai mangiato tutto?" mi ha chiesto mia madre poco fa, dopo avermi preparato dieci polpette di carne. Beh, in realtà le avevo condivise con vari personaggi che girano intorno al chiosco. Questa cosa è bellissima perché il fatto di trovarsi qui ti offre un'opportunità favolosa: vivi la città lavorando, ti senti sia obbligato che gratificato sotto tutti gli aspetti. Poi sono in contatto con una realtà particolare, che normalmente rimane nascosta ai nostri occhi. Questo chiosco di gelati mi connette per esempio con persone senza fissa dimora o disagiate, ma anche con i musicisti am-

bulanti, che vengono a cambiare i soldi spiccioli. Io gli offro il gelato a metà prezzo, loro mi mostrano le foto delle loro famiglie, mi raccontano le loro storie e le loro imprese.

Canti e suoni solo musica di De André o componi anche pezzi tuoi?

Mi piacerebbe molto approfondire la chitarra e scrivere canzoni. Ho scritto dei pezzi, ma non li propongo. Non per pudore, ma perché non c'entrano niente.

Cosa significa che non c'entrano niente?

Beh, mi piacerebbe cantare dell'accordo De Gasperi-Gruber. Ovvero dalla Prima Guerra Mondiale all'accordo De Gasperi-Gruber. Questo perché tanti non sanno come sono nate le loro origini o non conoscono le casualità che hanno portato allo svilupparsi della storia che influenza il nostro presente. Per esempio, non si penserebbe mai che l'Etiopia possa aver influito sulle nostre sorti o in che modo gli americani abbiano visto la problematica dell'Alto Adige allora, per esempio la fondazione del partito della SVP.

Quindi ti piacerebbe raccontare la storia cantando e il chiosco ti fa da piattaforma di lancio.

In parte lo ho già fatto. Ho provato a scrivere e a disegnare la storia dell'accordo De Gasperi-Gruber

con il suo contesto storico su dei fogli che ho poi incollato sui tavolini intorno al chiosco. Purtroppo, dando la lacca ai tavoli, si è sciolto tutto e il nostro lavoro è andato perduto.

Hai una clientela fissa, i cosiddetti "drogati di gelato"?

Sì, ne ho di clienti fedeli, di solito si tratta di persone di una certa età. Per lo più, però, il mio chiosco è per i turisti. Anche se i posti turistici hanno spesso la faccia di essere cari o di "fregare" il cliente, non sempre è così: io, per esempio, il primo gelato della stagione lo do in omaggio. Gestì di questo tipo hanno fidelizzato i turisti che tornano per molti anni di seguito a Merano a prendere il gelato da me durante la loro permanenza.

Inoltre, ho dei clienti che sono appassionatissimi di musica, che mi presentano anche le loro famiglie o altri che mi hanno spedito interi cartoni pieni di specialità culinarie del loro paese, mi hanno portato del vino o le foto che mi hanno fatto. Questo è bellissimo.

È uno scambio quindi, tu offri la musica, i clienti ti comprano il gelato ...

Sì e, se indovinano la canzone che sto cantando, gli offro il gelato. Loro si buttano magari, ripetono per esempio una parola che captano ... però fino adesso non ha mai indovinato nessuno. (Ride!)



Luca Ghiotti

44 anni, nato il 16.04.69 (la stessa data di nascita di Charlie Chaplin) a Merano. Vissuto al Rione Santa Maria Assunta, iter scolastico comune, scuola media alla Segantini, il liceo e poi la laurea in Giurisprudenza a Trento. La nonna paterna era una "Karrnerin" della Val Venosta. Forse da lì la vena artistica. Gestisce un chiosco di gelati sotto il grande castagno sulla passeggiata dove suona la chitarra, prevalentemente le canzoni di Fabrizio De André.

Wie Sachertorte mit Senf

Katharina Hohenstein

Warum Kunst und Kommerz so gut zusammenpassen wie pommes frites mit Schlagsahne und wie ernst die kulturelle Verantwortung einer Region zu nehmen ist, erklärt der Jazzpianist und ehemalige Programmacher des Jazzclubs Armer Konrad in Weinstadt, Jürgen-Roland Gröner.

vissidarte: Kunst und Kommerz gehören nicht zusammen, sagst du. Welche Strukturen beengen das Schaffen und wann beginnt der Moment, wo sich Kunst in vorhandene Strukturen lediglich integrieren will?

Jürgen-Roland Gröner: Der Mensch kann ohne Kultur nicht leben. Gott sei Dank sind wir in diese Situation nur selten geraten, so dass wir uns kaum vorstellen können, wie es wäre, wenn wir keine Kultur mehr hätten. Dann würden ganz andere Situationen auftreten, die die Menschen hoffentlich begreifen ließen, dass es ohne Kultur nicht geht. Unsere Welt ist von linearen Denkstrukturen, betriebswirtschaftlichen und quantitativen Wertesystemen - die hauptsächlich an der Rendite orientiert sind - geprägt. Dies lässt sich mit kulturellen Wertesystemen schwer vereinbaren. Die Stärke der Kultur besteht darin, dass sie nicht nur eine, sondern die Vielzahl aller in Betracht kommenden Möglichkeiten mit einbezieht. Daher ist eine wichtige Aufgabe von Kultur im Allgemeinen und von Kunst, Musik und Literatur im Besonderen, dem

renditeorientierten Wertesystem die eigene Vielfalt entgegenzusetzen. Wir müssen uns bewusst werden, dass wir es mit zwei verschiedenen Welten zu tun haben, die wir verschieden handhaben müssen. Ich halte es beispielsweise nicht für sinnvoll, Bildungspolitik an der Frage zu bemessen, wie rentabel sie ist. Sondern ich muss fragen: was will ich an Qualität und Vielfalt haben? Anschließend muss ich mir ohnedies die Frage stellen, ob und wie sich das finanzieren lässt.

Kultur beginnt beim Essen. Die Küche einer Region ist ein wesentlicher Bestandteil ihrer Kultur.

Sicher, denn was es bedeutet, wenn du dich von den kulturellen Werten einer regionalen Küche entfernst, kannst du sehen, wenn du zu McDonalds' gehst. Es geht die Kultur dabei flöten - plötzlich ist alles gleich. Aber in der Kultur muss alles möglich sein. Bei McDonald's ist es das nicht.



Jürgen-Roland Gröner: Kopfsalat. Acryl auf Leinwand, 50 x 60 cm. 2007

Diese Möglichkeiten von denen du sprichst; beinhalten sie das Multiplizieren und Neu-Mischen?

Ich will nicht Traditionen in Reinkultur erhalten. Einer meiner Grundsätze lautet: Leben bedeutet Veränderung, nicht nur Wachstum. Wir sind ständig in Wandlungsprozessen begriffen. Diese ganze Migrantengeschichte... Ich entstamme einer Hugenotten-Familie, irgendwann im 16. Jahrhundert wanderte sie ein. Heute fragt kein Mensch mehr danach. Und es hat beiden Kulturen gut getan.

In Südtirol gibt es einiges an Kultur. Und Interesse daran, am kulturellen Geschehen teilzuhaben. Daraus entstehe Verantwortung, sagst du. Genauer?

Aus Deutschland weiß ich, dass es kulturelle Bereiche gibt, wo ein Kulturverfall stattfindet, der nicht aufzuhalten ist. Dort entstehen kulturelle Brachen. Fernsehkultur ist so ein Beispiel. Viele Maßstäbe, die ich für Kultur in Anspruch nehmen würde, werden hier verletzt. Der betriebswirtschaftliche Aspekt ist relevant, die meisten Fernsehsendungen richten sich nach der Quote, nicht nach der Qualität. Das ist ein Beispiel für Kulturverfall. Ich halte es jedoch nicht für sinnvoll, dagegen anzukämpfen. Ich erachte es als wichtiger, Enklaven, in denen Kultur einen gesunden Kern hat, zu erhalten und zu pflegen. Der Vinschgau ist meinem Empfinden nach eine Kulturlandschaft, worin die Kultur halbwegs in Ordnung ist und diese gilt es weiterzuführen. In diesem Zusammenhang gilt: Wo Kultur einen starken Stellenwert hat, ist sie stärker zu verteidigen. In einer Massengesellschaft habe ich nichts mehr zu verteidigen, dort ist schon alles verloren. Umso wichtiger ist es, dass Bereiche, in denen Kultur noch gepflegt wird, nicht weiter verkommen.

Deine Eltern lernten Südtirol und den Vin-

schgau 1936 kennen. Daraus entwickelte sich eine Generationen-übergreifende Liebe zum Tal.

Meine Eltern wurden 1936 innerhalb von 36 Stunden des Landes verwiesen. Sie machten gerade in Oberitalien Urlaub und waren mit dem Fahrrad auf dem Weg nach Deutschland. Irgendwann landeten sie in Mals und beschlossen - entgegen der Verordnung von Mussolini - dort Quartier zu suchen. Beim Dorfschmied Josef Angerer fanden sie eine Unterkunft. Angerer, der sich wie mein Vater als leidenschaftlicher Briefmarkensammler entpuppte, schloss mit meinen Eltern enge Freundschaft - mit regelmäßigen Urlaube in Mals zur Folge.

Nun sind die Gröners in der vierten Generation hier. Was schätzt ihr am Obervinschgau?

Für mich sind es zwei Dinge. Zum einen die Begegnung mit einer Art von Menschlichkeit, die wir draußen gar nicht kennen. Die Menschlichkeit manifestiert sich als andere Art des Umgangs mit den schwierigeren Seiten des Lebens. Wenn ich mir die Gräber auf dem Friedhof in Matsch ansehe, wo zehnjährige Kinder begraben sind, die beim Schafehüten abstürzten, wird mir bewusst, dass Menschen hier mit dem realen Leben anders umgehen. Diese Unmittelbarkeit schafft eine andere Nähe. Mir scheinen die Menschen hier ehrlicher im Hinblick auf ihre Lebensverhältnisse zu sein. Das springt auf meine Kinder über, sie spüren, wie die Menschen hier miteinander umgehen. Der zweite Punkt ist die daraus resultierende Kultur; eine Kultur, die Gemeinkonsens hat. Oft geht es nicht darum, dass es unglaublich viele talentierte Musiker gibt, sondern darum, dass es überhaupt einen Musikverein gibt. Das mag zwar eine spezifisch ländliche Eigenart sein, doch der Vinschgau ist ein kultureller Schmelztiegel. Hier trifft das Rätoromanische auf das Deutsche und das Engadinische auf das Tirolerische. Für die Menschen in der Region war dies nicht immer einfach, aber es hat den Vin-



Foto: Ben Gröner

Jürgen Roland Gröner

geboren 1948 in Heidenheim. Musiker, Maler, Pädagoge, Kulturvermittler. Ab 1966 Studium der Ingenieurwissenschaften Universität Stuttgart. Ab 1974 mit zusätzlicher Ausbildung zum Musiklehrer im Schuldienst tätig. Teilnahme an Malkursen in Frankreich, Italien, Spanien, England und Deutschland. Seit 2000 Entwürfe für Bucheinbände und Bühnenbilder. Auftritte als Jazzpianist in In- und Ausland. Organisator von Mal- und Bildhauerkursen im Rahmen des Pfingst-Ateliers in Mals im Vinschgau. Lebt seit 1972 in Endersbach im Remstal.

schgau geprägt. Ein Resultat daraus: Auf Kloster Marienberg kann ich an einer Vernissage eines Autodidakten teilnehmen, die weitere 150 Menschen besuchen. Hier hatte ich das Gefühl, dass es eine lebendige Teilhabe der Menschen an ihrer eigenen Kultur gibt.

Nicht immer fördern Traditionen ein Auf- und Durchmischen mit neuen Elementen. Oft bleiben sie im Nostalgischen verhaftet.

Das ist hier sicherlich nicht anders als sonstwo auf der Welt. Der Mensch neigt dazu, Dinge, die gut sind, bewahren zu wollen. Es gibt keine kulturelle Entwicklung, die nicht die Gefahr in sich bürge, ins Gegenteil umzuschlagen. Genau an diesem Punkt ist Wachsamkeit gefragt. Es braucht Leute, die in der Lage sind, auf der einen Seite Tradition fördern, auf der anderen Seite nicht darin zu erstarren. Wir müssen mit den Traditionen leben und die Veränderung am Leben erhalten.

Abwanderung. Möglichkeiten, ihr in länd-

lichen Regionen entgegenzusteuern, sind vorhanden. Welche Modelle könnten funktionieren?

Um die Frage zu beantworten dient ein italienisches Beispiel. Wie kann man verhindern, dass jede Woche afrikanische Flüchtlinge nach Lampedusa gelangen? Natürlich kann man die Patrouillen verstärken und Ghettos bilden. Das eigentliche Ziel müsste sein, eine Situation zu schaffen, die Menschen gar nicht erst gehen lässt. Auch im Obervinschgau müsste nicht in erster Linie etwas gegen die Abwanderung getan werden, sondern die Politik sollte dafür sorgen, dass der Obervinschgau für die Einheimischen attraktiv wird. Das ist ein heikles Thema. Da muss man aufpassen, dass nicht einer daher kommt und sagt: Super Idee. Golfplatz mit Golfhotel. Ich muss Strukturen schaffen, die nicht nur Touristen, sondern auch die einheimische Bevölkerung bedient. Seit Jahren kaufe ich meine Schuhe in Mals. Dort werde ich super beraten. Das interessiert auch Einheimische. Eine Infrastruktur zu bilden, die für Einheimische attraktiv ist, ist eine wichtige Aufgabe und Herausforderung für die Politik.

might roses be your bed – kleine seereise mit musik und süßspeisen

Christian Gürtler

Das Leben als Reise mit verschiedenen, auch zeitlich aufeinander folgenden Wegstrecken zu begreifen, gibt unserer Existenz einen Rahmen, der über das Erleben des Moments hinaus geht. Die Vorstellung, dass Rosen unser letztes Bett wären, mag uns auf dieser Reise als süße Hoffnung begleiten...

gangspunkt der Reise ist ein Mädchen, das – am Anfang des Lebenswegs – mit einer Lilie den Umriss der Kykladen in den Strand zeichnet und so die Route vorgibt. Die einzelnen Stationen entlang der Inselgruppe in der Ägäis markieren bedeutsame Abschnitte im Leben des Mädchens auf dem Weg hin zur Frau und Mutter bis ins hohe Alter.

Süßspeisen, wie Sandkuchenburgen, Wackelpudding oder mit Blattgold belegte Schokoladenherzen dienen dem Publikum als Stärkung auf der Fahrt zum nächsten Ziel.

Schließlich erhält jeder Besucher eine Marzipanrose. Damit endet die Reise – von Blumen umkränzt – am Totenbett aus Rosen.

Ein Musiksample der Münchner Künstler und Musiker Martin Krejci und Sebastian Giussani begleitet die Arbeit. Der Sample (Tierstimmen, Stranglers, Karlheinz Stockhausen etc.) wird dabei live verfremdet und nochmals überspielt.

Performance, 2007 / Dauer: ca. 75 Minuten



Fotos: Sven Heine

...so lässt sich die Performance „might roses be your bed“ überschreiben. Die Arbeit ist der Versuch menschliche Lebenserfahrungen in Bildern, Geschmack und Ton einzufangen und ist meiner Mutter gewidmet.

Über eine Stunde ziehe ich entlang einer 14 Meter langen Tischdecke ein mysteriöses Gefährt aus Muscheln, Lupe und Spielzeugeisenbahn. Aus-

Christian Gürtler

Geboren 1954 in Wolnzach. Lebt und arbeitet in München. Studium an der Akademie der Bildenden Künste München.
christian-guertler.de / christian-guertler@t-online.de

Il cinema non ha gusto

Paolo Caneppele

*I miei svaghi preferiti la birra,
l'arte e la metafisica.*
Michail Aleksandrovič Bakunin

Attraverso la storia di una birra statunitense, viene illustrato il rapporto conflittuale tra cinema e cibo, raccontando quel che accade quando un contenuto – materiale o ideale – perde sostanza e qualità per adeguarsi alle esigenze del mercato.

“Si accomodi prego. È la nostra ultima cena. Abbiamo tutti la peste e ogni giorno che ci rimane deve essere una festa” con queste lapidarie parole un gruppo di appestati invita a cena Lucy Harker IN NOSFERATU. PHANTOM DER NACHT (Germania 1979, regia: Werner Herzog). La fine è sempre traumatica, radicale anche se annunciata. Talvolta non viene avvertita e le sue conseguenze si notano dopo anni. Su questo devastante effetto ritardato ci illumina un episodio avvenuto negli Stati Uniti.

Negli anni Settanta, la famosa birreria Schlitz di Milwaukee introdusse un nuovo sistema di fermentazione ad alta temperatura, allo scopo di accelerare il processo produttivo. Il management raggiunse lo scopo di aumentare la produzione ma la birra perse gusto e personalità. Nel 1982 la Schlitz, abbandonata dai suoi affezionati bevitori, chiuse i battenti. La linea di perfezione della birreria si era

dissolta con l'innalzarsi della temperatura di fermentazione. Per Guy Debord (Panegirico, tomo primo, Roma 2005, p. 26) l'annacquamento del livello della qualità è frutto di un annoso processo: “La maggioranza dei vini, quasi tutti i liquori, e la totalità delle birre di cui ho evocato qui la memoria, hanno oggi completamente perso il loro gusto, prima sul mercato mondiale, poi localmente: con i progressi dell'industria, come con la sparizione o la rieducazione economica di quelle classi sociali che erano rimaste a lungo indipendenti dalla grande produzione industriale, nonché con il gioco delle diverse legislazioni statali che vietano ormai quasi tutto ciò che non sia fabbricato industrialmente. Le bottiglie quindi, per continuare ad essere vendute, hanno fedelmente conservato le loro etichette e questa esattezza garantisce che si possa fotografarle com'erano. Non berle”.

L'industrializzazione ha livellato il sapore degli alimenti e la concorrenza ha snaturato cibi e bevande prima difesi dalla linea di perfezione tracciata in millenni dal buon gusto. Il cinema si sofferma spesso sul cibo ma non ne può conservare la bontà. Le immagini non hanno sapore. Il film maker James Benning, cantore della vita negli Stati Uniti, forse ispirato dal detto di Bakunin, nostalgicamente ha iniziato a collezionare le bottiglie delle 57 birrerie attive a Milwaukee, sua città natale. L'artista Sharon Lockhart ha scattato eleganti fotografie delle bottiglie collezionate da Benning. Le immagini, pubblicate nel 2007 in un volume dedicato al cineasta americano dal Filmmuseum di Vienna, sono impeccabili ma hanno un che di astemio. Sono algide, non fredde. Alcuni collezionano bottiglie vuote, altri si accontentano di fotografarle.

Le bottiglie hanno fedelmente conservato le loro etichette e la loro autenticità es-

teriore garantisce che si possa fotografarle. Non berle.

Sono stato duro. Affermare che il cinema non abbia gusto è ingiusto. Altrettanto sbagliato sarebbe dire: “Il cinema non sa di niente”. Spesso però i film trasmettono un rapporto conflittuale con la cucina, il cibo e le bevande che rendono la vita sopportabile. Basta pensare a Marilyn Monroe e alle sue discutibili pratiche di vestizione che nobilitano THE SEVEN YEAR ITCH (USA 1955, regia: Billy Wilder, titolo tradotto in italiano Quando la moglie è in vacanza): “Ora vado in cucina e mi vesto... quando fa un caldo così, sa cosa faccio?... Gli intimi li tengo in frigo!”

Elaborato da un testo dedicato alla “Linea di perfezione”.



Foto: La GrandeBouffe
 Credit Collezione fotografica
 Österreichisches Filmmuseum Vienna

Fressen und Fasten – eine Ökonomie des Exzesses

Haimo Perkmann

*Im Diskurs einer Ökonomie des Exzesses ist das Gegenteil
 von Völlerei nicht Fasten sondern Maßhalten.*

Dr. Med. Phil. Franz Rabenberg

Essen als Kulturleistung

Unsere Ernährungsgewohnheiten kennen als äußerste Formen die zwei Extreme: Fressen und Fasten. Es sind protoreligiöse Rituale, die sich aber auch mit der Auswahl an Lebensmitteln und der Vielfalt der Zubereitungsarten ständig wandeln. So wird die Völlerei und auch das Fasten heute zunehmend als Essstörung bezeichnet, da unsere Lebenszugänge, unsere Verzweiflungstaten und Übertreibungen zunehmend als Pathologien betrachtet und behandelt werden. Wir sind die selbstdisziplinierten Wächter im gläsernen Gefängnis unseres gläsernen Leibes. Die Symptome für Armut und tickende Zeitbomben sind: schlechte Zähne, ungewaschene Kleidung, verfilzte Haare, Übergewicht und keine Mitgliedschaft in einem Social Medium. Erlaubt ist der Exzess in geregelten Bahnen. Völlerei und Fasterei sind exzessiv und können sowohl den Körperhaushalt als auch das seelische Gleichgewicht beeinflussen. Hier sehen wir bereits den ökonomischen Primat der vorherrschenden medizinisch-mechanisch-materialistischen Terminologie: Unser Körper ist zu einem Wirtschaftssystem geworden, er kennt Haushalt und Bilanz, Abnahme, Stagnation und Zunahme,

Index und Spekulationen. Er ist aber auch Apparat und Krankheitsträger. So beeinflussen die Essgewohnheiten selbst vor allem unsere körperliche, seelische, geistige Befindlichkeit: beim Vielessen unbewusst oder in bewusster Verdrängung, beim Hungern bewusst oder zumindest oberflächlich bewusst. Fressen und Fasten, beides kann heilsam sein und Nahrung kann die existentielle Leere ins kurzzeitige Vergessen abdrängen oder dabei helfen, eine diffuse Todesangst zu überbrücken. Hegel unterstellt dies vor allem den Hunden. Diese stecken in einer existentiellen Sackgasse, sie würden die Leere spüren und daher andauernd Essen in sich hinein stopfen. Sie würden versuchen, am – an und für sich sinnlosen, punktuellen – Hundeleben zu bleiben, weil ihnen keine andere Option bleibt. Posthum betrachtet: Was ist das Hündische am toten Hund? Dies gilt nun eben auch für den Menschen, vor allem im Exzess der Völlerei, während das Fasten eher dem Versuch entspricht, aus dem Kreislauf des Hundelebens auszusteigen: Fasten als Versuch, das Jenseits – neuerdings auch das Nirwana – das Nichts, die Leere, schon einmal vorzukosten. Jedoch kann die Nahrungsaufnahme – als Essen, d.h. als Kulturleistung – dazu dienen, einen Zustand des Wohlbefindens oder gar des Rau-

sches immer wiederkehren zu lassen – oder auch jenes Erlebnis immer und immer wieder zu wiederholen und heraufzubeschwören, das als Prousts Madeleine-Erfahrung bekannt wurde. Es geht hier nicht darum, dass sich Kultur und Kunst mit Essen beschäftigen, sondern darum, dass das Essen und seine Zubereitung selbst zur Kulturleistung werden.

Von Priestern und Todgeweihten

Auch im Alltag verwenden wir Metaphern, die in einer ökonomischen, entmenschlichten Terminologie auf die anthropologisch-mechanistische Funktion der Nahrungsaufnahme hinweisen, etwa „im Saft bleiben“, „nicht vom Fleisch fallen“, „Leib und Seele zusammenhalten“. Diese Metaphern, die den Menschen als komplexes organisches System betrachten, inkludieren seinen Trieb, am Leben bleiben zu wollen – das, was Spinoza in seinen Briefen an Oldenburg als das Gute bezeichnet und damit einen ungeheuren Skandal ausgelöst hat, insofern das Böse dann wie bei Schneewittchen bloß eine Art von Vergiftung wäre, etwa ein vergifteter Apfel, der einen tot umfallen lässt.

Abseits der anthropologischen und ontologischen Dimension findet die Ökonomie des Exzesses auch im öffentlichen Diskurs statt, auf der Agora, wo allerhand unheilvoller Unfug verzapft wird, eine Art Abfallprodukt der Kulturleistung. Da sind zum Beispiel diejenigen unter uns, die Wasser predigen

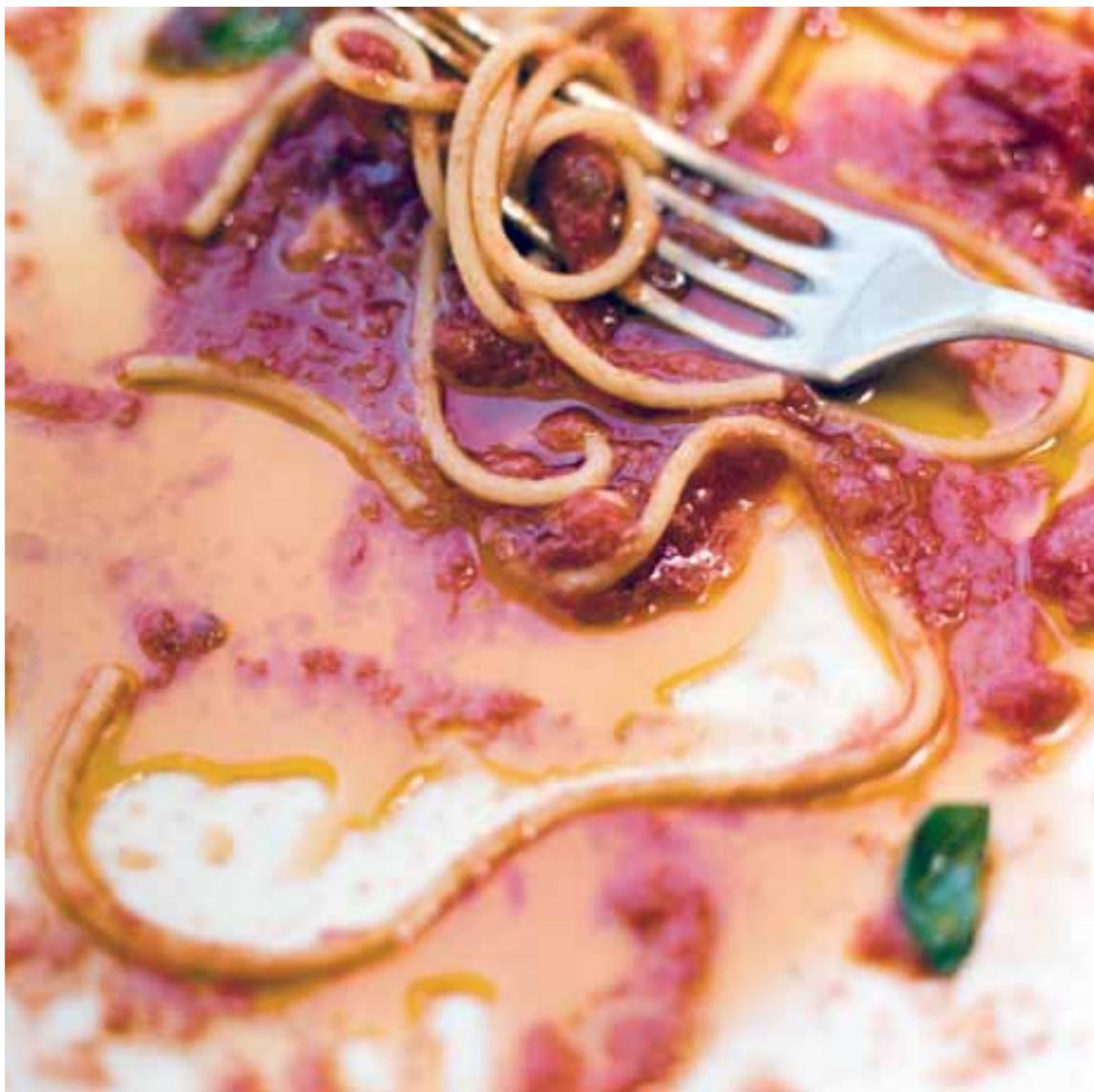
und Wein trinken, nennen wir sie die Priester. Oder jene, die den anderen vorschreiben möchten, gesund und kalorienarm zu essen, während sie selbst vor einem wohlverdienten Braten sitzen, nennen wir sie die Lehrer. Oder jene, die den Lebenslustigen unter uns eine immerwährende Gurkendiät auferlegen würden, damit sie endlich abnehmen und einen ebenso sauren Gesichtsausdruck bekämen wie die Appetitlosen, nennen wir sie die Ärztinnen. Die radikalen Ärztinnen raten uns, die Gurken nicht einmal zu essen, sondern auf das Gesicht zu legen. Wir erleben also täglich das Schauspiel der Austerität und der fingierten Austerität, etwa jener Zeitgenossen, die allmorgendlich mit eiserner Disziplin den Berg hinauf und wieder herunter laufen, um Kalorien zu verbrennen, und abends nur mehr Obstsalat essen, um nicht zu viele neue Kalorien aufzunehmen. Manche unserer verbissenen Athleten haben kein Gramm Fett und die gegerbte Haut bolivianischer Landarbeiter – und mit Fünfzig falsche Zähne von der vielen Säure im Obstsalat und dem frenetischen Zähneputzen. Andere tragen die Sorgenfalten der Existenz im Gesicht, so groß, dass beim nächsten Sonnenbrand weiße Streifen auf der Stirn zurückbleiben. Es sind nicht wenige Priester, Lehrer, Ärztinnen und Athleten unter uns.

Das organische Wirtschaftssystem

Auf der anderen Seite der Waagschale haben wir die Maßlosen, die Dicken und die anderweitig

Fehlernährten, die Säufer und Drogensüchtigen, die Raucher und Erotomanen, die allzu schnell ihr Feuer verbrennen, aufgeschwemmt vor Disziplinlosigkeit und Willensschwäche, oder abgemagert aufgrund der Vernachlässigung des eigenen Körpers. Körperlicher Verfall ist immerhin progressiv. Das einzige, was uns fehlt, ist eine harmonische Mitte, Leute, die sich vorwiegend um sich selbst kümmern. Dabei helfen könnte uns jetzt nur noch eine Ökonomie des Ausscherens, aber auch Aussteiger entkommen nicht der Mittelschicht und der Sollseite. Auf der Habenseite haben wir noch die Schwergewichte unter uns, Menschen mit großem Appetit, wenig Durchhaltevermögen, einem ausgeprägten Talent zur Verdrängung und einer ganzen Palette an stichhaltigen Ausreden. Dann haben wir noch die Flagellanten, die in Theorie Asketen sind und in Praxi dauernd am Essen. Und sich in Folge immer wieder selbst geißeln. Oft sieht sich der Flagellant selbst in einer Vision, wie er tagelang auf einem Bergvorsprung sitzt und sinniert, ohne einen Bissen zu essen. Stundenlang schaut er ins Tal, wie ein Pueblohäuptling in Arizona, und trinkt bisweilen einen Schluck Wasser. Diese eigenartige Vision von sich selbst hat der Flagellant vor allem nach einem ausgiebigen Mittagessen, wenn das Hungergefühl wieder zu spät eingesetzt hat. Da ist sie wieder, die Ökonomie des Körperhaushalts, Überschuss wurde produziert. In Gedanken wird der Überschuss abgebaut.

Betrachten wir aber den menschlichen Körper als Wirtschaftssystem, so ergeben sich viele Fragezeichen und Ratlosigkeit, denn der Körper ist ein Wirtschaftssystem, bei dem Stagnation besser ist als Fortschritt, ein Minus besser als ein Plus. Wie wir es auch drehen und wenden, es wäre besser jung zu bleiben als alt zu werden. Es ist sogar besser, noch jung zu wirken, wenn man schon alt ist. Und viele fänden es wünschenswert, wenn ihre Nasen und Ohren endlich zu wachsen aufhören würden. Nach allgemeinem Dafürhalten ist es auch besser, dünn zu bleiben als dick zu werden. Ist man erst einmal dick, dann wäre es nun wieder besser abzunehmen anstatt weiter zuzunehmen. Da haben wir den Salat. In seiner ganzen Vielfältigkeit. Unser Körper ist die Inkarnation des Antikapitalismus. Maßhalten, stagnieren, kein Wachstum, bei-sich-bleiben statt sich zu konsumieren. „Gott ist Mensch geworden“ wäre dann die Inkarnation der Konsumkritik. Aber die Zerrissenheit zwischen Körper, Geist und Geld halten wir im Gegensatz zur Kirche nicht aus, darum entscheiden wir uns für eines der uns zur Verfügung stehenden ökonomischen Modelle, die alle zum Tod führen, und verwalten in Folge unseren Haushalt bis zum Tag des Zorns. Bis dahin unterstützen wir als Gipfel unserer Kulturleistung gigantische Todesfabriken, die anderes Leben millionenfach töten und für uns vorkauen, etwa zu Hamburgern oder Bratwürsten. Am Tag des Zorns wird dann abgerechnet. Ohne Mehrwertsteuer. Vielleicht.



Gianpaolo Arena

Architetto e fotografo. Affianca la professione di fotografo all'insegnamento e a progetti di ricerca sulle tematiche ambientali e sociali. L'interesse per la rappresentazione architettonica ha orientato la sua attenzione verso la fotografia di architettura, il paesaggio urbano, l'uso della fotografia come indagine del territorio antropizzato, le re-

lazioni sulle molteplici identità che appartengono e caratterizzano luoghi e persone. Dal 2010 è editore del magazine di fotografia contemporanea internazionale Landscape Stories con cui coordina campagne fotografiche sul territorio, workshops, progetti editoriali ed espositivi. gianpaoloarena.com / landscapestories.net

Il "maccarone" italico!

Gianpaolo Arena

Il "maccarone" italico, il nostro piatto simbolo, pare essere in crisi di identità. Negli ultimi 15 anni, infatti, il consumo di pasta in Italia è calato vistosamente da 43 a 30 chili a famiglia. Nel 2012, in Cina, le esportazioni italiane sono aumentate del 60% rispetto all'anno precedente, in Ucraina del 32%. Il cibo, frutto della nostra identità nazionale ed efficace strumento per esprimerla e comunicarla, è capace di descrivere e raccontare una cultura complessa. Una serie di gesti quotidiani, che sintetizziamo nella preparazione di un

piatto, nascondono incontri, scontri e fasi scaturite da una gestazione secolare. Gli spaghetti al pomodoro italiani, per esempio, nascono dall'incontro tra la tecnologia produttiva della Sicilia araba medievale e un prodotto americano arrivato in Europa grazie ai conquistatori spagnoli. Quale identità allora? Produrre, trasformare, preparare e infine consumare il cibo, è il disegno preciso derivato dall'elaborata ricchezza che unisce e racchiude saperi e culture lontane e diverse.



Leonardo da Bressanone e bottega: Donare il pane ai poveri, dett. dalla scena „Gli insegnamenti di Cristo”, affresco, seconda metà del XV. sec. Bressanone, Complesso del Duomo. Volta del Chiostro
Mit freundlicher Genehmigung von tappeiner.it

“Non di solo pane...”

Elena Filippi

Nel titolo risuona la risposta di Gesù all’invito del diavolo di trasformare in pane le pietre del deserto, per saziare la fame sopravvenuta dopo 40 giorni e altrettante notti di digiuno. Come prosegue il racconto evangelico (Mt 4, 4 e Lc 4, 4) e che cosa vi possiamo cogliere oltre al primato del nutrimento spirituale? Questa massima ha nel quotidiano un significato più generico: l’uomo ha bisogno di ben altro che del puro cibo. Ma dobbiamo per questo distogliere lo sguardo dalle tavole imbandite? Come la mettiamo con la “cultura enogastronomica” oggi tanto decantata? Quando parliamo di cibo, non importa di quale paese o cultura, chiamiamo in causa tutto il nostro essere: anima e corpo. Gli occhi catturano colori, abbinamenti, accostamenti di forme; l’olfatto viene – nel bene o nel male – messo a dura prova; l’udito avverte il crepitio intorno alle diverse preparazioni, il tatto ne anticipa la fragranza; il gusto diviene, infine, dominatore assoluto e ci riporta alla cultura: ci vuole buon gusto in tutte le cose. Lo avevano già capito gli artisti fiamminghi del Cinquecento: *Stilleven* fu chiamato un nuovo genere di pittura, che si sviluppava di pari passo con il fiorire dei commerci e degli scambi

sulle nuove rotte; malamente reso poi in italiano con il significato fuorviante e riduttivo di “natura morta”. Non di rado in queste opere viene messo in scena il cibo, con grande raffinatezza e – appunto – con gusto.

La pendolare fra due mondi a caccia al tesoro

Vorrei però soffermarmi su un altro aspetto, nel tentativo di riunire qualche ricordo personale e il mio viatico di storica dell’arte con la (scomoda) fortuna di essere “pendolare” fra due mondi – la Germania e l’Italia – disponendo così di un osservatorio privilegiato. Lo dico subito: mio nonno materno faceva il pane. Ancora oggi, alle soglie dei cinquant’anni, mi scopro a far continua esperienza di un *deja-vù*: quando visito una località, mi dedico a una speciale “caccia al tesoro”, il cui bottino mi segue – profumata lusinga – fino a casa: mi assale l’urgenza di varcare la soglia dei panifici locali per saggiare il grado di accoglienza del luogo in cui sono forestiera.

Ferdinand Georg Waldmüller:
Das Frühstück im Weinberg -
Tagelöhner mit seinem Sohne
Öl auf Holz, 1823.
Größe: 24,5x19 cm. Privatbesitz



Brotzeit

Il pane come simbolo di accoglienza e di condivisione ci riporta, del resto, al più grande gesto ecumenico della storia della Salvezza ma, anche per i non credenti, è comunque sempre il pane a farla da protagonista, quando ne va di un primo sostentamento o anche di un momento di ristoro sociale. Per questo la lingua tedesca ha coniato un termine appropriato: "Brotzeit" [ill. 1], quando la pausa si fa desco, quando il singolo si apparta per un momento dalla routine del lavoro e dello studio, quando gli amici si svelano l'un l'altro crucci, progetti, slanci di vita.

Il pane è l'elemento che esalta il quotidiano, ne rivela umori, asperità ("come sa di sale lo pane altrui", ammetteva Dante), fierezze... eh già, che cosa non si farebbe per "un tozzo di pane"!

Quel senso della "Geborgenheit" e la genesi della Brezel

Ma il pane è, in fondo, la quintessenza di un concetto caro all'Alto Adige, fino a farne una bandiera e uno stile di vita, quel senso della "Geborgenheit" – termine pressoché intraducibile in altri idiomi – che impregna di sé una miriade di dipinti, soprattutto dell'Ottocento locale: è la sicurezza tepida del nido, del cantuccio familiare, dove ci si sente a casa.

Grande è la varietà di specialità da forno dell'Alto Adige: pane di segale di Merano, Schüttelbrot, Breatl della Val Pusteria, Brezen, Vinschger Paarl della Val Venosta. Fra gli altri, mi piace rievocare almeno la genesi della *Brezel* che, secondo una delle storie leggendarie che l'accompagna, venne creata nell'area alpina da alcuni monaci che vollero

aggirare il divieto di consumare, in quaresima, il pane comune. Il suo nome tradisce un motivo di "sconfinamento" che dall'Italia conduce al Nord: "Brezel" deriva infatti dall'italiano "braccia", poiché la forma di questo pane, diffuso in Alto Adige ma raramente più a sud, è quella delle braccia incrociate; attraverso il lavoro delle sue braccia e con la creativa operosità delle sue mani, l'uomo si nobilita e onora il Creatore.

I predicatori son come panettieri

Una vecchia conoscenza di Bressanone, il suo vescovo filosofo Nikolaus von Kues, alias Cusano (1401-1464), tenne un sermone dal titolo "I predicatori son come panettieri": come i migliori fra questi, essi devono macinare a dovere la farina della Parola di Dio, impastarla e cuocerla sino a farne un pane croccante e profumato da servire alla gente. Ma chi è affamato, incalzava nel suo discorso, non si mette a chiedere chi abbia fatto il pane o da dove venga: ne desidera a sazietà e ne fa scorta per i giorni a venire. Risulta difficile pensare che questo paragone non sia stato suggerito al grande teologo dal buon alimento brissinese, che mai mancava alla sua mensa e che venne immortalato negli affreschi della volta del chiostro del duomo [ill. 2], quando egli si insediò nella sua nuova carica, e da cui trasse spunto nel suo mestiere di cura delle anime. Una sua felice espressione era appunto: "Sapientia clamat in plateis": se il latino sapio vuol dire prima di tutto "aver sapore", l'invito più appetitoso alla sapienza si spande nelle antiche contrade e nelle piazze odorose, dove la cultura del pane si unisce – religiosamente – a quella del vino, su cui lo stesso Nikolaus, figlio della Mosella, patria del Riesling, molto altro avrebbe da raccontare.

Elena Filippi

Elena Filippi è professore associato di Storia dell'arte presso la Alanus Hochschule für Kunst und Gesellschaft di Alfter (Bonn). In Germania ha conseguito anche un dottorato in filosofia. È membro scientifico della Renaissance Society of America, della Società Italiana di Studi Cusani, collaboratore stabile della Kueser Akademie für Europäische Geistesgeschichte (Cusa, Germania) e Alexander von Humboldt-Alumna. Book Award: Premio Salimbeni per la Storia e la Critica d'Arte XXX Edizione, 2012, Menzione d'Onore per il suo volume: "Umanesimo e misura viva. Dürer tra Cusano e Alberti", Arsenale Ed. (2011). Con un gruppo di studiosi italiani e austriaci è stata insignita della Medaglia d'Oro per meriti culturali della Presidenza della Repubblica per una ricerca su Massimiliano I d'Asburgo e i rapporti con Venezia nel periodo di Cambrai.



Diese Arbeit zeigt die Fusion einer Granate und eines Apfels = der Granatapfel. Sie entstand im Rahmen eines Projekts, welches vier fotografische Arbeiten umfasst. Als Grundlage dienten Komposita der deutschen Sprache:

Turnschuh.
Schnapsidee.
Kopfnuss.
Granatapfel.

Thomas Zagler

28, lebt und arbeitet als
Grafiker in Kortsch/Schlanders.
photo-zagler.net

„Ein kind krieg ich - mit rebenrotem kopf – mit biergelben fuessen...“

Ein lukullisch-bacchischer Streifzug durch die Weltliteratur

Christine Kofler/Text und Ken Gasser/Illustration

Zum Mittagessen verspeiste er schon mal sechs Forellen. Suppe, Rindfleisch und Spargel wurden mit einem Haselhuhn ergänzt und selbst eine ganze Ente landete auf dem Tisch des Dichters. Die genauen Vermerke zu seinen Speisegewohnheiten haben Adalbert Stifters Tagebuch „Mein Befinden“ (1864) inzwischen Kultstatus in der Verlegerbranche beschert. Der Autor beschrieb dort penibel, in Form von Kürzeln, sein täglich Brot. Von Brot kann hier allerdings keine Rede sein – und auch nicht von Wasser. Stifter schrieb selbst über seinen Weinverbrauch: „Mein jährlicher Bedarf dürfte in acht bis zehn Eimer Tischwein und etwa 40 – 60 Flaschen feineren Weines bestehen“. Ein Eimer fasst 56,6 Liter – somit flossen etwa 500 Liter Tischwein die Kehle des österreichischen Dichters hinunter. Hinzu kommt noch der „feinere“ Wein. Zum Vergleich: Jeder Österreicher trank um 1900 im Schnitt 21 Liter Wein, 1998 waren es 33 Liter. Auch wenn Stifters literarische Figuren seinem Grundsatz „Mäßigung gibt Kraft“ entsprachen – er selbst hielt sich, zumindest was Essen und Trinken betraf, nicht daran.

Bacchische Freuden und Dichter sind alte und gute Kameraden: Von Ernest Hemingway bis William Faulkner, von Dylan Thomas bis Stefan Zweig, von E.T.A. Hoffman über Joseph Roth bis Charles Bukowski – die Liste bekennender Trinker von literarischem Rang könnte beliebig fortgesetzt werden.

„Ein Alkoholnebel liegt über der Weltliteratur“ schrieb Michael Krüger über die Allianz zwischen Wein und Literatur und nimmt die Frage nach den „liquiden Grundlagen des Buchstabenrausches“ auf. Ist Alkohol Stimulus künstlerischer Produktivität? Haben literarische Begabung und Alkoholismus dieselbe Wurzel? Oder schreiben Schriftsteller nicht weil, sondern obwohl sie trinken?

Die Verknüpfung von Wein und Literatur zieht sich durch alle Zeitalter und Kulturen. Schon Horaz meinte: „Gedichte, die von Wassertrinkern geschrieben werden, können nicht lange Gefallen“. Der chinesische Dichter Li-Tai-Bo (701-762) starb angeblich im Vollrausch, als er versuchte das Spiegelbild des Mondes zu umarmen – und anschließend in den Fluss fiel und ertrank. Im 19. Jahrhundert wurde der Wermut zum Treibstoff der antibürgerlichen, europäischen literarischen Moderne: Baudelaire schwor auf Absinth, dem Kräutergemisch mit hohem Zerstörungspotential, genauso wie die Poètes maudits, die „verfemten Dichter“ Verlaine, Rimbaud und Mallarmé, die sich regelmäßig im Pariser „Café du Rat Mort“ dem Rausch hingaben. Und auch Südtirols einziger Poète maudit, n.c. Kaser, starb schließlich 1978 – erst 31 Jahre jung – an einem Lungenödem und Leberversagen, hervorgerufen durch exzessives Trinken. Seine letzten Verse thematisieren die Wassersucht, eine Folge des Leberversagens:

ich krieg ein kind
ein kind krieg ich
mit rebenrotem kopf
mit biergelben fueßen
mit traminergoldnen haendchen
& glaesernem leib
wie klarer schnaps

zu allem lust
& auch zu nichts

ein kind krieg ich
es schreiet nie
lallet sanft
ewig sind
die windeln
von dem kind
feucht & naß

ich bin ein faß

n.c.kaser



Fast zärtlich beschreibt Kaser den Fluchtpunkt Alkohol. Dem Versuch von seinem Psychiater Dr. Pinzello, die „wunde zu finden“ der „ich mein saufen verdanke“, entgegnete Kaser mit den Worten: „Du trottelt siehst Du denn nicht daß alles an mir wunde ist oder alles gaudium oder alles ‚tanz‘. [...]“

Und was meint das Buch der Bücher, die Bibel, dazu? „Und daß der Wein erfreue des Menschen Herz.“ Na dann, Prost.

Im Dienst der Königin

Friedrich Haring

Gemeinde Mals, irgendwo in der Kulturlandschaft Hoache, befasst sich Paul Gruber mit den Bienen und ihrem Schicksal in unserer Gesellschaft. Seit Jahrzehnten arbeitet er an einem Projekt von unschätzbarem Wert.



Foto: Friedrich Haring

Kurzer Rock und keine Strümpfe. Ob Schnee, Regen oder eiskalter Wind: Paul Gruber läuft am liebsten barbeinig. Was sich gut anfühlt und welche Kleider ihm gefallen – davon hat Paul Gruber eine deutlich sichtbare Vorstellung. Auch wenn es um die Bienen geht, tritt der drahtige 61-Jährige mit Überzeugung dafür ein, was er für eine notwendige Wende erachtet: Den Insekten wilden Überlebensraum zu bieten. Paul Gruber ist bekannt im Oberen Vinschgau. Nicht nur wegen seines Erscheinungsbildes, sondern als unerschrockener Diskussionsteilnehmer bei Veranstaltungen rund um das Thema Landwirtschaft. Er ist ein geborener Querdenker. Sein Auftreten ist der Schreck vieler Moderatoren und Veranstalter, seine Meinung verkündet er ungeschminkt und lautstark. Dass er deshalb oft mit Brachialgewalt aus dem Versammlungsraum hinaus geworfen wird, nimmt er zur Kenntnis.

Den Bienen den Honig!

Auf den Schotterwegen und Pfaden in der Malser Hoache geht es hingegen ruhiger zu. Stundenlang ist er in den „hohen Äckern“ unterwegs. Gewissenhaft betreut Paul Gruber dort seine Bienenvölker: „Mit den Bienen angefangen habe ich 1982. Orientierung bekam ich von Romedius Girtler, der als „Bienenmuck“ in ganz Südtirol bekannt war. Nach fünf Jahren hatte ich schon 25 Bienenvölker. Die Varroa-Milbe hat mir einen Strich durch die Rechnung gemacht. Alle 25 Völker sind eingegangen. Ich sah, dass es vor allem die Immunschwäche der Bienen war, die ihnen zum Verhängnis wurde. Ich setzte mir das Ziel, gesunde, resistente und immunstarke Bienen zu züchten. Meine Theorie

besteht darin, dass die Bienen ein eigenes Revier haben müssen und nicht gehäuft aufeinander gehalten werden dürfen, dass sie eine artgerechte Behausung haben müssen und vor allem, dass ich ihnen den Honig lassen muss. Ich habe daher Baumstämme ausgehöhlt, die ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Wärme- und Kälteschutz ermöglichen und diese im Wald und auf anderen geeigneten Plätzen versteckt. Mir war es auch wichtig, dass Ameisen in der Nähe der Bienstöcke sind, denn diese bespritzen die Bienen, wenn sie von ihnen attackiert werden mit Ameisensäure, was der Bekämpfung der Varroa zu Gute kommt und besser ist als das Besprühen mit künstlicher Ameisensäure. Die Imker haben die Ameise verdrängt, weil sie eher am Honig interessiert sind als an der eigentlichen Arbeit der Bienen – nämlich die der Bestäubung. Bisher habe ich noch wenig Erfolg mit meiner Ansicht, die Biene wieder zum wild lebenden Insekt zu machen. Die Umwelt ist noch zu feindlich, vor allem deshalb, weil die Imker die Bienen 200 – 300 Jahre lang in die falsche Richtung gezüchtet haben. Die Honigbiene kann derzeit nicht mehr wild und ohne Medikamente leben, was beispielsweise die Hummel noch kann, wenn sie der Mensch in Ruhe lässt.“

Kleiner Flieger mit gewaltiger Wirkung

Albert Einstein soll gesagt haben: „Wenn die Bienen sterben, sterben vier Jahre später auch die Menschen“. Ob das Zitat von Einstein stammt, ist ungewiss, doch Tatsache ist, dass ein großer Teil unserer Nahrung von den Bienen abhängt. Bienen sind die wichtigsten Bestäuber von Blü-

tenpflanzen und ohne Bestäubung bilden die Pflanzen keine Früchte. Im Frühling 2007 berichteten Imker aus Nordamerika von einem 30 - 90 prozentigen Verlust ihrer Bienenkolonien. In der Schweiz haben etwa die Hälfte aller Bienenvölker den Winter 2011/12 nicht überlebt – der warme Frühling hatte die Ausbreitung von Krankheiten gefördert und die Völker geschwächt. Dagegen sind im harten Winter 2012/13 nur etwa 15 Prozent der Bienenvölker in der Schweiz eingegangen. Als eine der Hauptursachen für das Massensterben der Bienen gilt eine kleine Milbe namens *Varroa destructor*. Viel diskutiert wird darüber, ob die Bienengesundheit durch den Gebrauch von bestimmten Pflanzenschutzmitteln belastet wird. Wissenschaftler haben die Zusammensetzung von Pollen und Bienenhonig untersucht und dabei Spuren von bis zu 170 verschiedenen Umwelt-Chemikalien gefunden. Vor allem Wirkstoffe, die zu der chemischen Gruppe der Neonicotinoide gehören und Nervengifte für Insekten sind, können den Bienen schaden. Diese Pestizide wirken auf den Orientierungssinn der Honigbienen ein: sie finden nicht mehr zu ihrem Stock zurück. Auch Stress spielt eine Rolle im Massensterben der Bienen.

Sterben die Bienen?

Selbstverständlich sterben die Bienen. Beunruhigend dabei ist die Anzahl der Bienenvölker, die zum Teil aus unerklärlichen Gründen eingehen. Seit einigen Jahren beobachtet man weltweit das mysteriöse Bienensterben – Milliarden von Honigbienen verschwinden, mit schwerwiegenden Folgen für Natur und Wirtschaft. Denn nach Rindern und Schweinen sind Honigbienen unsere dritt wichtigsten Nutztiere. Ein Bienensterben hat es regional begrenzt immer wieder gegeben, dass rund 25 Prozent der Bienenvölker den Winter nicht überstehen, ist nichts Außergewöhnliches.

Statt gutem Nektar Mangelernährung und Stress

Die Landwirtschaft wird konstant intensiviert, um möglichst viel Ertrag zu erhalten. Viele Landwirte setzen auf große Monokulturen; auf riesige Plantagen, die aus nur einer Pflanzenart bestehen. Diese Umgebung ist für viele Lebewesen zu „eintönig“, dort leben kaum natürlich vorkommende Bestäuber. Darum gibt es vor allem in den USA Imker, die ihre Bienenvölker auf Lastwagen verladen und mit ihnen Hunderte von Kilometern zurücklegen, von Monokultur zu Monokultur. Am Zielort angekommen werden die Bienen freigelassen, um die Blüten zu bestäuben. Haben sie ihre Arbeit erledigt, werden sie zum nächsten „Arbeitsort“ gebracht. Oft sterben ganze Völker während des Transports. Kombiniert mit dem Stress führt die einseitige Ernährung dazu, dass die Insekten anfälliger für Krankheiten werden. Wissenschaftler vermuten, dass das Zusammenspiel der verschiedenen Ursachen – Krankheitserreger, Umweltchemikalien und Stress – zum Massensterben der Honigbienen führen. Sicher ist, dass wir Menschen die Honigbienen zu Nutztieren herangezogen haben, die ohne Medikamente nicht mehr überleben können. Falls die Honigbienen aussterben würden, könnten etwa ein Drittel unserer Nahrungsmittel ausfallen. Außerdem würde das zu erheblichem wirtschaftlichen Verlust führen: 2005 wurden die weltweiten Kosten für die Bestäubung auf 153 Milliarden Euro geschätzt. Was für Auswirkungen ein plötzliches Aussterben der Bienen auf das gesamte Ökosystem haben würde, ist nicht voraussehbar.

Was der Verband nicht sieht, gibt's auch nicht

Führende Personen in den Imkerverbänden wollen absolut nicht von einem Bienensterben sprechen.

So berichtet Robert Buchacher, dass der Präsident des Landesverbandes der burgenländischen Imker das Wort „Bienensterben“ nicht mehr hören könne: „Das Bienensterben gibt es nicht, das ist hochgeschaukelt worden und hat eine unglaubliche Eigendynamik bekommen“. Auch der Landesobmann der Salzburger Imker, Wilhelm Kastanauer, meldet keine gravierenden Ausfälle („das Problem ist nicht wirklich existent“), und der Präsident des steirischen Imkerverbandes, Maximilian Marek, berichtet: „Ich bin seit 40 Jahren im Geschäft. Wir hatten in den Jahren 2011/12 starke Verluste von 25 Prozent, aber im Jahr darauf waren es gleich viele Bienenvölker wie zuvor. Bienen sind kurzlebige Individuen, es gibt eine normale Sterblichkeit, einmal mehr, einmal weniger, im nächsten Jahr gleicht sich das wieder aus. Wir haben keine Rückgänge in der Produktion“.

Projekt Rückführung: Wildes Insekt Biene

Paul Gruber kümmert sich, Forschermeinung hin, Imkermeinung her, um sein Projekt: „Leider fördert die Landesverwaltung noch diesen falschen Zuchtweg, ich habe bereits viele tausend Euro aus eigener Tasche ausgegeben. Mein Wunsch wäre, dass die Landesregierung das Projekt der Rückführung zur Wildbiene fördert, dass die Laiburg mehr in diese Richtung forscht und experimentiert. Es muss endlich klar werden, dass die Biene nicht in erster Linie als Honigproduzent gesehen werden kann, sondern dass die ihr von Gott gegebene Aufgabe die Bestäubung der Blüten ist. Den Honig braucht das Bienenvolk zum Überleben. Nur den Überschuss an Honig geben die Bienen gerne her! So gesund, wie immer getan wird, ist der Honig für den menschlichen Organismus auch wieder nicht. Der Imker sollte daher für seine Arbeit und Sorge bezahlt werden, weil er den Bienen ihre Bestäu-

bungsaktivität ermöglicht, und nicht auf den Verkauf des Honigs, den er den Bienen wegnimmt, angewiesen sein. Diese Entschädigung muss von jenen Gruppen kommen, die den Nutzen aus der Bestäubungsaktivität der Bienen haben. Das sind Private, aber auch die Gesellschaft und die öffentliche Hand. Dem Einzelnen kann ich, wenn er den Bienen helfen will, nur raten, wenig bis keinen Honig zu kaufen und zu essen, gegen jene Pestizide zu kämpfen, die den Bienen schaden und nach besten Kräften die Vielfalt der Arten und Blütenpflanzen zu fördern. Es ist wichtig, sich dafür aktiv einzusetzen und wenn notwendig, sich nicht davor zu scheuen auf die Straße zu gehen, wie es sogar Papst Franziskus kürzlich geraten hat.



Foto: Katharina Hohenstein



Wer Wind sät, wird Sturm ernten

Armin Joos

Jeder kennt wohl die Geschichte des Bauern, der sich wunderte, dass sein Korn so langsam wächst und glaubte, dem Wachstum nachhelfen zu müssen. Also ging er auf's Feld und zog an jedem einzelnen Halm. Die Folge war logischerweise eindeutig. Das Korn starb, die Ernte fiel aus.



So oder so ähnlich muss man sich den Vorschlag zur EU-Saatgutrechtsreform vorstellen. Die traditionellen Bauern sollen sich brav registrieren und sämtliche zukünftige Auflagen erfüllen, während große Chemie- und Saatgutkonzerne ein genau auf ihre Bedingungen zugeschnittenes Gesetz bekommen. Im Klartext heißt das: Konzerne bekommen nahezu eine Monopolstellung in der Saatgutherstellung, während den Bauern Prügel in der Größe von Baumstämmen in den Acker geworfen werden.

Das Thema ist komplex. Die EU und unser lieber Herr EU-Abgeordnete Dorfmann argumentieren

mit biologischer Vielfalt und Sortenreinheit, die unseren Bauern zu Gute kommen würden. Was ist Sortenreinheit? Eine Sorte mit bestimmten Eigenschaften, die sich nicht oder kaum mehr verändert. Das hat mit biologischer Vielfalt kaum etwas zu tun. Es wird Tür und Tor geöffnet, um Hybridpflanzen, genetisch veränderte Pflanzen (die ja anscheinend verboten sind?) und sogar normale Züchtungen mit einem Sortenschutzrecht zu belegen. Das heißt, wenn eine Pflanze mit einem solchen belegt ist, darf kein anderer als der Inhaber dieses Rechtes diese Pflanze ohne Genehmigung anbauen. Es wird also gegen grundsätzliche Menschenrechte (Recht auf Zugang zu Nahrung) verstoßen.

Jahrtausend alte bäuerliche Traditionen und Rechte in Zucht, Vermehrung und der Weitergabe von Saatgut werden in die Hände von wenigen Einzelnen gelegt, um deren Taschen prall zu füllen. Allen anderen, die sich bemühen, Sorten zu erhalten, zu vermehren, neu zu züchten und zu verkaufen wird das verboten oder der Zugang zum Markt dermaßen erschwert, dass es schier unmöglich wird, weiter Gutes für den Erhalt unserer aller Vielfalt zu tun. Die fadenscheinige Argumentation, dass sich für Kleingärtner nichts ändern wird, ist nicht zutreffend. Denn woher sollen sie denn ihr Saatgut bekommen, wenn mittelgroße Saatguterzeuger und -erhalter sowie Bauern ihre Tätigkeit nicht

mehr fortsetzen können? Hybride Sorten (hochgezüchtete und unfruchtbare Pflanzen) sind heute ein massives Problem, die einem kleinen Gärtner die Möglichkeit nehmen, die Pflanzen weiter anzubauen.

Diese strategische Verharmlosung einer menschenverachtenden Politik in der so wichtigen Entscheidung, wie wir in Zukunft mit unserem Saatgut umgehen, ist beispielgebend für das, was uns noch blühen könnte. Falls dieses Gesetz so umgesetzt wird, bleibt nur eine einzige Lösung: Widerstand! Denn was der Mensch sät, das wird er ernten.

Neu auf der Karte

franz
magazine
.com



Foto: Martina Jaider

franz è un'impresa creativa che stimola e promuove un territorio – Alto Adige, Trentino e Tirolo – contemporaneo, innovativo, multilingue, inclusivo, creativo, e visionario. Lo fa attraverso mezzi diversi: un magazine, i live reportage, l'organizzazione di eventi, i servizi di marketing e comunicazione, la produzione video, lo scouting di nuovi talenti. franzmagazine.com

BARFUSS

Das Südtiroler Onlinemagazin

BARFUSS ist Südtirols neues Onlinemagazin und Web-TV-Projekt, das mit frischen und frechen Formaten Südtirols Medienlandschaft bereichern will. Mit BARFUSS wird es bunter und vielfältiger

Das unabhängige Onlinemagazin spricht vor allem eine offene und internetaffine Zielgruppe an. Die inhaltliche Bandbreite der Text-, Bild- und Videobeiträge reicht von Politik bis Reisen und von Gesellschaft bis Popkultur.

Hinter dem Gesamtprojekt steht eine Privatinitiative bestehend aus Wolfgang Fliri / Markus Aurich / Benedikt Kofler / Thomas Haniflè.

barfuss.it
info@barfuss.it



Foto: Angelika Ziernheld, Manuela Dasser

G.A.P. – Glurns Art Point - ist das erste, seit Juli 2012 existierende, offene Atelierhaus von jungen Künstler/innen für junge Künstler/innen in Südtirol. Der Verein G.A.P. hat es sich zum Ziel gesetzt, der zeitgenössischen Kunst die Chance zu geben, sich im Vinschgau zu etablieren. G.A.P. will vor allem junge Künstler/innen aus Südtirol ansprechen, willkommen sind natürlich auch Künstler/innen aus anderen Ländern der Welt.

L'obiettivo che l'associazione artisti G.A.P. intende raggiungere è di aiutare l'arte contemporanea a stabilirsi nella Val Venosta.

Projektteam: Julia Frank / Franziska Schink / Andy Tappeiner / Kunigunde Weissenegger / Angelika Ziernheld / Thomas Oeggel / Simon Oeggel / Elisabeth Chytra / Raphael Fundneider / Daniele Capra / Simon Laganda / Selena Smaniotto.

G.A.P.
Piazza Widumsplatz 3 – Glurns
+39 3400689217
glurns-art-point.com

Nuove Specialità

Neu auf der Karte



Schwarzes Brett im Kulturgarten der Gärtnerei Schöpf. Jährlich drei Ausstellungen am schwarzen Brett – so das Konzept von Othmar Prenner, der dort in den kommenden Jahren die Ausstellungen kuratieren wird. Am 16. November 2013 eröffnet der kleine Kunstplatz mit der Ausstellung „Zeitensprung/Saltatempi“ von Benno Simma, Architekt, Musiker und Zeichner. Das neu errichtete Glashaus der Gärtnerei präsentiert sich Licht- und Kunstdurchflutet mit Kunst am Bau von Autor Sepp Mall und Künstler Othmar Prenner.

Neue Vinschgauer Straße 2
Vetzan bei Schlanders
Kontakt Ausstellungen:
othmarprenner@me.com

KOGNITIV

Der Verein **kognitiv – Verein für Wahrnehmung** wurde im Juni 2011 im Vinschgau gegründet und macht es sich zum Ziel, kulturelle Prozesse in Südtirol zu fördern. kognitiv nimmt Tendenzen und Entwicklungen in seinem kulturellen und gesellschaftlichen Umfeld wahr, reagiert darauf, mischt sich ein und gestaltet mit. kognitiv **möchte** dazu anregen, komplexe gesellschaftliche Veränderungen nicht nur zu begreifen, sondern sich darin zu orientieren und sie aktiv zu gestalten. als Vermittler und Übersetzer zwischen unterschiedlichen kulturellen Systemen und Sprachen in seiner Umgebung auftreten. Relevanz für kulturelle Prozesse schaffen. Teil eines Netzwerkes sein, das kreativen Köpfen Austausch, Dialog, Vermarktung, Vermittlung, Verständnis und Respekt bietet.

kognitiv – Verein für Wahrnehmung
Moosweg 1, Latsch
kognitiv.info

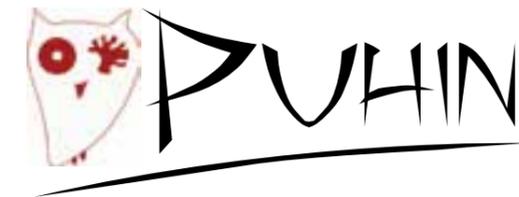


PRAWNEG&WOLF

Mit **prawneg&wolf** hat das internationale Künstlerkollektiv wupwup erstmals ein längerfristiges und Standort basiertes Projekt initiiert. Der Artspace am Standort Bruneck möchte Treffpunkt einer modernen Gesellschaft sein und einer jungen lokalen Szene eine neue Möglichkeit bieten, eine eigene Identität zu kreieren und diese auch auszudrücken. Künstlerentwicklung und -förderung sind prawneg&wolf's höchste Priorität.

Neue Wege der Raumnutzung als auch Dialoge zwischen Schaffenden und Interessierten werden forciert. Foto: Viktor Matic

prawnegandwolf.com
wupwup.com



Puhin Puhin? Puhin! Heißt auf Ladinisch „Uhu“, nicht der Kleber sondern der Vogel. Seit 2009 ist „**Puhin**“ auch eine kulturelle Zeitschrift in Gröden. Sondermerkmale? Künstlerisch, mehrsprachig, ironisch, kritisch, bissig, subtil. Ausgaben bisher: 18, mit über 800 Seiten. Zwei Ausgaben und 100 Seiten werden noch ausgebrütet. Dann, nach der fünfjährigen kräfteaubenden Beutesuche, wohlverdienter längerer Winterschlaf.

Geburt: 2009 / Herausgeber:
Kreis für Kunst und Kultur, St. Ulrich

Gründerväter: Ivan Senoner / Diego Perathoner / Tobia Moroder / Simon Perathoner / Fabio Perathoner / Lukas Pitscheider (inzwischen vom Nest gefallen)

Verantwortlicher: Mateo Taibon
Kontakt: puhin_zaita@hotmail.com

Nuove Specialità



Foto: Archiv vissidarte

English summaries

translation: Haimo Perkmann / summaries: Katharina Hohenstein

8 | Günther Pitscheider: „en passant, or such is life“ by Karin Thöni Heinisch

The musician and chef did not learn to cook in a culinary school, but nevertheless has managed to draw attention. Siebeck wrote in DIE ZEIT that „he modernizes regional specialties with a light touch.“ Together with Franz Hofer he runs a sausage stand in Malles, Stroosnkuch, which offers upscale wurst-based delicacies as well as vegetarian meals. The ingredients of Stroosnkuch are derived from local producers. He seldom plays concerts these days, doing so only to further spread his message.

12 | Michael Fuchs: „The millstones – second hand specialties“

The young architecture student Merano explored the Mühlgang Canal of Graz, which runs partially above ground, during the canal's annual redevelopment. Inspired by the oddities he discovered, often just debris, he staged a performance that evolved into a pop-up restaurant, where findings were cooked and served.

16 | Thomas Sterna: „The Perfect Kitchen Show“ by Kunigunde Weissenegger

A kitchen turned on its head, with plates falling down on the artist Thomas Sterna. In the summer of 2013, Sterna presented his „Perfect Kitchen Show“ in a rotating kitchen, in which the artist attempted to simulate regular kitchen life. His intent was to visibly derail certain everyday habits. One inspiration for his cooking performance were the numerous cooking shows on TV, which he considers a form of brainwashing.

20 | Luca Vitone: „I eat therefore I am“ by Antonella Tricoli

„Tell me what you eat and I will tell you who you are.“ For the Genoese artist Luca Vitone, food has played a role in his work for decades. The Berlin-based artist uses food to pose questions about art. Food as a mirror of society is one topic of Vitone's art work, alongside the question of balance between public and private life.

22 | Clara Agnelli: „The Dinner“

Three people are drinking champagne and slurping oysters. They also chew pearls, while tanks with swimming fish rest above their heads. In this way the video work „The Dinner“ leads our perception of everyday life towards the absurd – with the help of unusual perspectives and optical illusions. To juxtapose reality and fiction as equivalent values is an essential human trait, says Agnelli.

24 | Karl Kilian: „The Karl Kilian Show“ by Florentine Prantl

She noticed him and became fascinated. The author's personal account – which stretches from their first meeting in a formation course to later encounters – brings closer to us the artist, curator, writer, musician and performer Karl Kilian. Kilian challenges our perception of things with his art actions and readings, including his own Karl Kilian festival, and last but not least with his own unique kebab art, with which he turns the tables once more.

26 | „Using, not wasting“ by Johannes Ortner

Before undertaking research for his essay, the author Johannes Ortner assumed that initiatives such as „food sharing“ were to be found only in larger cities. Dealing with food waste in his home town of Merano led Johannes to envision new approaches. Such as bakers who think that bread is too valuable to throw away, and therefore approve empty shelves in the evening. Or the people from the Merano Food Bank/ Citicibo who collect food via the organization Banco Alimentare and distribute it to the needy.

28 | kulturküche : „Enjoyment with all the senses“ by Daniela Unterholzner

An interface between cooking, art and its mediation is represented by the „cultural cuisine“ of kulturküche in Vienna. The founders of the institution take care to convey the cultural background of the dishes served. Regional and organic food is prioritized, and the preparation of food is considered to be an artistic, cultural and creative process.

30 | Dinner Exchange: „We eat groceries which have been thrown away“ by Martin Santner

A pair of Berliners, Sarah Mewes and Sandra Teitge, cook what others throw in the garbage. At first only friends were invited to these common meals, but unknown guests increasingly arrived to join the party. The idea was conceived of as an event for environmental awareness and sustainable purchasing behavior. Founded in 2011, Dinner Exchange has already been invited to Tbilisi, Tel Aviv, Kassel and Venice. A creative project of a political nature, and good intentions in terms of economic consciousness.

34 | Fernando García-Dory: „A clear view of the country“ by Katharina Hohenstein

Fernando García-Dory works as an artist and agricultural economist. At Documenta 13, he joined with shepherds and farmers from around Europe to establish the „European Shepherd’s Association“. He is also the coordinator of the Art and Culture Commission of Plataforma Rural and has developed among other initiatives the Inland – Campo adentro project, which brings together farmers and artists, intellectuals and villagers, politicians and regional developers in order to support the development of the rural area.

38 | Edith and Robert Bernhard: „Save our diversity“ by Friedrich Haring

The topic of EU seed policy is intertwined with a portrait of the couple Edith and Robert Bernhard, whose heavenly garden in Burgeis/Burgusio is dedicated to preserving and growing only native

varieties. Winners of the Venostan Ecology Award in 2011, they are convinced of the possibility of harmonious and natural coexistence between man and nature.

42 | Klaus Pichler: „One Third“

According to a study by the UN, one-third of global food production is wasted – the majority of which is wasted by the rich industrialized nations of the globalized north. At the same time, 925 million people worldwide suffer from hunger. The series „One Third“ describes the relationships between individual food waste and globalized food production.

44 | „Enjoyed in reverse“ by Gudrun Esser

„The horse puked at the pharmacy“ is a German saying which means that the impossible has happened. To vomit, puke, barf, spew, hurl...is precisely what these animals cannot do. The essay describes aspects of vomiting by humans, concluding that the sense of „vomiting“ has a deeper intellectual and psychological impact. What remains is a certain spiritual cleansing of one’s thoughts.

48 | „McSpeck“ by Toni Colleselli

Toni Colleselli analyzes the new phenomenon of brand names, focusing on the example of Speck Alto Adige PGI. „The poor butchers, they must now follow a strict protocol“ is his motto. Only the number of juniper berries remained variable: as for the rest, producers must follow in every manufacturing process a precisely prescribed system. For customers, this prevents an exceptional taste experience and leads to a most regrettable unification of taste.

50 | KasMilchButter: „We are the staple“ by Sonja Steger

KasMilchButter (CheeseMilkButter) is a young music group. Their name is their program, and their texts gather attention. They sing of the next war, of farmers who keep their – in the meanwhile stuffed – cows only because of the EU subsidies. KasMilchButter are as young and fresh as their name suggests. They always play acoustically while wearing Lederhosen and traditional blue aprons, and yet still avoid clichés.

54 | Punkcakes: „The Perfect Recipe,“ by Martina Zambelli

When the female punk-trash cabaret band consisting of four members is on stage, they provide a variety of ingredients, from musical instruments and pure first generation punk sounds to cabaret costumes, theatrical presentation and a stage performance filled with audio and visual delights. Buon Appetito!

56 | Luca Ghiotti: „Bocca di Rosa e di gelato“ by Ursula Niederegger

He taught himself to play music on an old guitar. The lawyer Luca Ghiotti works at an ice cream stand on the promenade Merano – his instrument never far away. The singer-songwriter Fabrizio De André plays an essential role. With his music, the academically trained ice cream man is able to constantly meet interesting new people and has the opportunity to gain an authentic impression of the residents of Merano.

60 | Jürgen Roland Gröner: „Like Sachertorte with mustard“ by Katharina Hohenstein

Culture and commerce go as well together as Sachertorte and mustard, says the jazz musician, painter, teacher and cultural impresario Jürgen Roland Gröner. In other words, they do not. His thesis is based on the fact that the world of culture exists wholly within its own parameters and does not follow the illusion of market growth. Living in Germany in the Rems Valley, he has known the Venosta Valley for over 50 years.

64 | Christian Gürtler : „Might roses be your bed – cruise with music and sweets“

Christian Gürtler describes in his performance in 2007 life as a journey on different routes: „The idea that roses are our last bed, accompanies us on this journey as sweet promise“. He used visual arts, music and food to tell the story of a woman through the stations of her life, his mother.

66 | Paolo Caneppele: „Cinema has No Taste“

The author leads us through an ironic little essay named „Cinema has no Taste“ that plays with the ambiguity of terms. Thus, he deals with the fact that taste cannot be transmitted by films. At the same time he deals with the fact that food gets more and more unified in taste, and so does cinema.

68 | Haimo Perkmann – “Gluttony and Lent – An Economy of Excess”

The author claims that the human body is increasingly treated as an organic economic system, while deviations to the normal are considered pathological. Thus, our economic system is antipathological, less is more and stagnation better than progress. Gluttony and Lent are the two extreme margins, the conscious economic excess.

72 | Gianpaolo Arena: „The Italian Maccarone”

The architect and photographer Gianpaolo Arena is also editor of Landscape Stories since 2010. This young magazine for contemporary photography organizes photography workshops, cooking projects and exhibitions. Gianpaolo Arena shows that pasta – which suffers a decreasing demand in Italy and has an increasing demand in China – is a product of many cultural influences.

74 | „Not by Bread Alone” by Elena Filippi

A man does not live by bread alone. The award-winning art historian writes a sensual art historical essay, in which their knowledge of South Tyrolean bread types such as Breatln, Vinschger Paarl, and Schuettelbrot play an important role. Thus, the essay includes considerations about food, spirit, soul, and the role of wine.

78 | Thomas Zagler: „Pomegranate”

The 28 years old graphic designer and passionate photographer Thomas Zagler created the “Pomegranate” work, which is part of a series of works that not only play with composition, but also with language. Thus, he features unexpected and new creations. Just like Pomegranate, wet idea, athletic show and much more ambiguous word creations.

80 | „I get a child...” Essay on the South Tyrolean poet N.C. Kaser by Christine Kofler

The Bacchic journey through world literature is a sumptuous meal of several courses. The diary of writer Adalbert Stifter unveils his immense appetite and his unimaginably high wine consumption. Thus, the author asks questions like: Do these writers write because they drink or although they drink?

82 | Paul Gruber: „On her Majesty’s Service” by Friedrich Haring

At the foot of Spitzige Lun mountain above Malles in Upper Venosta Valley, extends a huge landscape of about 80 hectares called Hoache. With short clothing and a long breath, researcher Paul Gruber is involved in a huge project: the repatriation of bee colonies in nature. Gruber claims that the agricultural sector should rethink and promote the re-introduction of bees, because their original task was the pollination of flowers, not the production of honey for human consumption.

86 | Arnika : „He who sows the wind shall reap the whirlwind” by Armin Joos

There is plenty of resistance against the new EU Seed Regulation, which is expected to be ratified in April 2014 and deals with the production and making available on the market of plant reproductive material. According to the author, this regulation risks to devastate seed and plant diversity. „This strategic trivialization of inhuman policy in such an important decision is a primary example of what else might yet wait for us.”

Bürgerinitiativen im Obervinschgau: Mutiger Einsatz für eine Pestizid-freie Lebensmittelproduktion in der Marktgemeinde Mals und für eine Umkehr in der Landwirtschaftspolitik.
Infos: Hollawint.com.
Foto: Archiv Hollawint





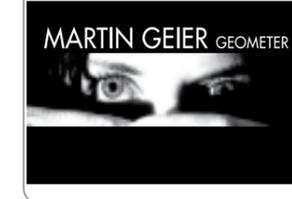
perkman_translations
arts, science and
philosophy
text editing services
& media solutions
www.perkman.eu



Pizzeria Remo
Restaurant / Biergarten
Hauptstrasse 5 Via Principale
Tarcés/Tartsch - Malles/Mals
Tel. 0473 835210
info@restaurantpizzeriaremo.com
restaurantpizzeriaremo.com



Edizioni alphabeta Verlag
Sandplatz 2 Piazza della Rena
Meran/o Tel. 0473 210650
www.edizionalphabeta.it
books@alphabeta.it



Martin Geier
Geometer / geometra
Via Weingartnerstr. 83
Algund / Lagundo
Tel. 0473 220665
Fax. 0473 207049
www.martin-geier.it



Kikinger
Parfumerie - Profumeria
Kerzen - Haarspangen - Natur-
kosmetik / Candeles - Fermagli -
Cosmetica naturale
Lauben 165 Portici - Meran/o
Tel. + Fax. 0473 237208



Alte Mühle
Buchgemeinschaft Meran KG
Sparkassenstr. 11/A Via Cassa
di Risparmio / Meran/o
Tel. 0473 274444
www.buchnet.com



habicher
Via Peter-Thalguter-Str. 8
Algund / Lagundo
Tel. 0473 448362
www.habicher-friseur.com



Oskar-Light
Licht, Audio, Video +
Multimedia
Handwerkerzone Zenoburg
Via Purenweg 12 / Tirol
Tel. 0473 270089
www.byoskar-light.it



Clublounge / Sketch
Passerpromenade 40
Passeggiata lungo passirio
Meran /o - Tel. 0473 211800
info@sketch.bz
www.sketch.bz



Pfitscher
Zeitungen, Tabakwaren,
Lotto, Kleinlederwaren
Ellmenreich Joachim
Lauben 361 Portici Meran/o
Tel. 0473 237829
pfitscher@infinito.it



Optik Günther ottica
Seh- und Sonnenbrillen
Kontaktlinsen / lenti a contatto
occhiali da vista e da sole
Galleria Ariston Galerie 35 i
Meran/o
Tel. 0473 233239



Café Maria
Konditorei/pasticceria
Familie Egger
Laubengasse 25 Portici
Meran/o
Tel.:0473 237042



Café Darling
Troyer Oswald & co. kg.
Winterpromenade 9
Passeggiata d'inverno
Meran/o



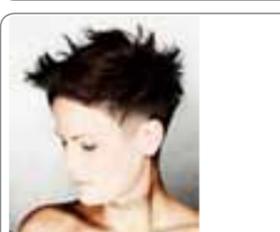
Café Central
Perathoner Sarah
Sparkassenstraße 15/A
Via Cassa di Risparmio
Meran/o
Tel. 0473 233404



Edyta
exclusive felt creations
Pfarrgasse 3 Via Parrocchia
Meran/o / Untermais
Mobil +39 3338401515
www.edyta.it



J. P. Rösch
Kleintierhaltung, Haushalts-
waren, Sportartikel -
Prodotti per piccoli animali,
casalinghi, articoli sportivi
Lauben 203 Portici - Meran/o
www.roesch.it



The cut
salon gitta d.
agreiter michael & co.kg/sas
Lauben / Portici 232 d
Meran/o
Tel. 0473 230065



ES contemporary Meran/o
Erwin Seppi
Lauben 75 Portici
Meran/o
Tel. +39 3395204025
www.es-gallery.net



farmacia central apotheke
Via Fossato Molini 6
Mühlgraben
Meran/o
Tel. 0473 236826
otald1@virgilio.it



Weingut Schloss Rametz
Weinbaumuseum
Via Labersstraße 4
Meran/o
Tel. 0473 211011
www.rametz.com



PRO VITA ALPINA
Geschäftsführung Florentine Prantl
Mesnerhaus Nr. 24
A-6444 Längenfeld



**La Comunicazione
Il Software - Il Web**
Via San Giorgio 6
Meran/o
Tel. +39 0473 492222
Fax +39 0473 069407
info@diabasisprogetti.eu
www.diabasisprogetti.eu



Schuster
Bäckerei Konditorei
Laatsch 139
Mals / Malles
Tel. 0473 831340
www.schuster.it



Uwe's Rahmen-Ecke
Via. J. Weingartner Str. 47
Algund / Lagundo
Tel. 0473 220211 /
3391921178
obermarz@
uwesrahmenecke.191.it



Bildhauer / Steinmetz
Armin Joos
Mals im Vinschgau
Tel. +39 3461041992
kunstgiesserei.it/de/armin-joos



Dr. Herbert Müller
Facharzt für Zahn-, Mund-
& Kieferheilkunde
Specialista in Odontoiatria e
Protesi Dentaria
Grübelstr. 5 Via Grübl
Schlanders / Silandro
Tel. 0473 730525
praxis.mueller@rolmail.net



Greenpower
Gartenplanung & -gestaltung / Giardinaggio
Peter Thaler
Reichstraße 125 via Nazionale Meran/o
Tel. 33 55 88 56 59
greenpower.bz.it



/ WAS WANN / WO

COSA
QUANDO
DOVE

www.typeland.com

DER KULTUR-VERANSTALTUNGSKALENDER /
IL CALENDARIO DELLE ATTIVITÀ CULTURALI



Eine Initiative der Stiftung Südtiroler Sparkasse / Un'iniziativa della Fondazione Cassa di Risparmio di Bolzano